

# Nadívaný kapr

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kapr 1 kg
- mléka 1 sklenice
- bobkový list 3 ks
- zelenina 1 kg
- stará houska 50 g
- vejce 2 ks
- nové koření 5 kulička
- celer 50 g
- sojový olej 30 ml
- cibule 1 ks
- Knorr Bujón Zeleninový 2 kostka

**Doba přípravy:** 80 min

**Obtížnost:** Obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Rybu umyjte, očistěte od šupin, odřízněte ploutve a opláchněte. Nařízněte kůži kolem hlavy a oddělte od masa a svalové hmoty, stahujte nožem od hlavy až k ocasu - dávejte pozor, aby se nepoškodila kůže. Maso na břiše nařízněte, vykuchejte, vnitřek ryby dobře propláchněte, oddělte maso od páteře a důkladně vykostěte.

Housku namočte do mléka a po změknutí z ní mléko vymačkejte.

Cibuli oloupejte, opláchněte, nakrájejte na kostky a osmažte na oleji.

Oloupejte a nakrájejte tlusté plátky celeru.

Maso z ryby, vymačkanou housku, cibuli a celer, mrkev a pórek dvakrát semelte mlecím strojkem. Do mleté směsi přidejte vajíčka, sůl, pepř, máslo a dobře vše dohromady zpracujte. S touto nádivkou naplňte kůži ryby, zašijte, zaviňte do čisté kuchyňské utěrky a vložte do vařícího se vývaru ze zeleniny, s kostkami Knorr Bujón Zeleninový (2l vody). Nechejte vařit 1 hodinu na mírném ohni. Po uvaření vytáhněte rybu z vývaru, nakrájejte rybu na plátky a odložte do misky. Ozdobte lístky salátu a plátky citrónu. Servírujte horké s křenovou omáčkou nebo na studeno s tatarskou omáčkou a zelným salátem.

## **Poznámka:**

1 kg zeleniny - pórek, mrkev petržel