

Kapr na židovský způsob

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- pórek 1 ks
- kapr 1 kg
- mrkev 1 ks
- želatina 2 lžíce
- petrželová nať 1 ks
- Knorr Bujón Zeleninový 1 kostka
- petržel 1 ks
- rozinky 100 g
- houska 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- celer 1 ks
- cibule 1 kg
- mandlové plátky 2 lžíce
- bobkový list 2 ks
- nové koření 2 kulička

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Naporcujte kapra, ale nepoškodte kůži.

Umelte maso z kapra. Nakrájejte zeleninu na hrubé kostky.

Uvařte vývar ze zbylých částí ryby a ze zeleniny, bobkových listů, nového koření. Přidejte kostku Knorr Bujón Zeleninový. Povařte na malém ohni po dobu 30 - 40 minut. Hotový vývar scedte.

Nakrájejte cibuli na kostky a namočte housku. K mletému filetu přidejte cibuli, namočenou housku, 1 vajíčko, sůl a pepř, jestliže usoudíte, že je to nutné, a nakonec rozinek.

Naplňte připravenou rybí nádivkou kůži z kapra (můžete ji umístit do formy na terrinu), sešijte a vařte na malém ohni cca 25 - 30 minut.

Položte uvařenou rybu na misku a zalijte připraveným želatinovým rosolem. Ozdobte rozinkami, mandlemi, petrželkou a citrónem.