Pečený kapr plněný slaninou, cibulí a sýrem

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- celý kapr 1 ks
- anglická slanina 150 g
- eidam 100 g
- červená cibule 2 ks
- dijónská hořtice 1 kelímek
- máslo 4 plátek
- sůl 2 špetka
- kmín 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Kapra vykucháme oškrábe šupiny a necháme v celku s hlavou a ocasem, vypláchneme břišní dutinu, vymažeme ji ostrou hořčicí a pak naplníme střídavě plátky slaniny, kolečky červené cibule a kousky eidamu
2. Naplněnou břišní dutinu sešijeme potravinářskou nití
3. Zašitou rybu položíme do pekáče a příčně na 3-4 místech nařízneme, do zářezů vložíme plátky másla a plátky anglické slaniny
4. Zbylou cibuli nasypeme do pekáče, rybu posypeme kmínem a solí a dáme péct do vyhřáté trouby na 180-190 °C, během pečení občas podlijeme troškou vody, aby se nám ryba nepřichytila k pekáči, pečeme na mírnějším stupni zhruba 45 minut

5. Upečenou rybu přendáme z pekáče na prkénko a odřízneme hlavu a ocas, vyndáme z břicha potravinářskou nit a odstraníme ploutve, kapra ostrým nožem naporcuje na podkovy