

Karas v marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- karas 800 g
- olej 80 g
- hladká mouka 1 hrnek
- mletá pálivá paprika 1 lžička
- sůl 1.2 lžička
- **Marináda**
- voda 200 ml
- bílé víno 60 ml
- ocet 60 ml
- cukr 10 g
- nové koření 2 kulička
- černý pepř 5 kulička
- hřebíček 2 ks
- bobkový list 1 ks
- cibule 1 ks
- mletý zázvor 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Očištěné, pod studenou vodou opláchnuté a papírovým ubrouskem osušené porce karasa osolíme

2. Rybí maso dále obalíme ve směsi pálivé papriky a hladké mouky, opečeme v dobře rozpáleném oleji po obou stranách
3. Opečené porce ryby necháme vychladnout a poté je přelijeme vlažnou marinádou, pokrm necháme asi 20 hodin v chladu proležet.

Příprava marinády:

Ve 200 ml vody svaříme ocet, víno, koření, kolečka oloupané cibule a cukr, marinádu necháme mírně vychladnout.