

Kapr v rajčatové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- trocha olej 1 ks
- cibule 2 ks
- rajčatový protlak 1 ks
- sladká mletá paprika 2 lžička
- kapr 4 plátek
- sůl podle potřeby 1 ks
- trocha pepře 1 ks
- bílý jogurt 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme pokrájenou cibuli, přidáme protlak a mletou papriku, podlijeme vodou a rozmícháme.

Přidáme osolené a opepřené porce kapra a dusíme, dokud ryba nezměkne. Hotové maso vyjmeme a do omáčky rozmícháme jogurt. Pak maso vrátíme zpět. Jako přílohu podáváme brambory.