

Kapr podle Pavla

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kapr 3 kg
- dle chuti sůl 1 ks
- koření Gurmán 1 lžička
- koření na americké brambory 1 lžička
- brambory 1 kg
- rajčata 500 g
- máslo 100 g
- brokolice 1 balíček
- citrón 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vykuchaného kapra zbaveného šupin ponecháme v celku i s hlavou. Hřbet několikrát nařízneme, osolíme a okořeníme směsí gurmán a necháme odležet. Brambory nakrájíme na plátky. Spaříme a oloupeme rajčata. Na dno pekáče uložíme brambory a na ně kapra. Do zářezů na hřbetě vložíme plátky másla. Brambory mírně osolíme.

Celé řádně zabalíme do alobalu, aby neunikala pára. Pečeme při 200 °C asi 45 minut. Potom alobal sundáme, přidáme rajčata a brokolici. Posypeme kořením na americké brambory. Do hřbetních zářezů vložíme plátky citronu a pečeme bez alobalu 20 minut.