

Novohradská smažená ryba

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- ryba - kapr, lín, pstruh nebo plotice 1 ks
- sůl podle chuti 1 ks
- česnek 1 ks
- trochu paprika sladká mletá 1 ks
- trochu olej na smažení 1 ks
- mouka hladká dle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybu nakrájíme na podkovy, které naložíme den předem do česneku utřeného se solí a dáme do chladničky.

Druhý den rybu nezbavujeme česneku a rovnou ji obalíme ve sladké paprice a následně v hladké mouce. Už nesolíme.

Podkovy smažíme na oleji zprudka z obou stran asi 5 minut. Maso je díky naložení křehké a voňavé. Podáváme

s brambory a nebo s chlebem.

Poznámka:

Víš, jak zabít rybu? Nejlépe prudkým úderem do hlavy. Po omráčení zapícháme nůž těsně za hlavou

do páteře a rychle hlavu uřízneme. Pak tupou stranou nože oškrábeme šupiny, vždy od ocasu proti směru jejich růstu. Půjde to lépe, když rybu ponoříme na chvíli do vroucí vody. Pak ji vykucháme. Rozřízneme ji od ocasu na břišní straně a vyjmeme vnitřnosti. Postupujeme odzadu dopředu. Žlučový váček opatrně vyřízneme a ihned zahodíme. Rybu pak příčně nakrájíme na porce a omyjeme.