

Nadívaný kapr

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- kapr 1 ks
- citronová šťáva 3 lžíce
- petrželka 1 ks
- rýže 100 g
- mletá sladká paprika 1 ks
- olej 1 ks
- cibule 2 ks
- hladká mouka 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Makedonie

Počet porcí: 4

Postup:

Kapra očistíme, vykucháme a osolíme.

Cibuli nasekáme nadrobno a osmahneme na oleji. Rýži uvaříme v osolené vodě, scedíme, přidáme k osmažené cibuli, ještě společně chvilku opražíme, pak přidáme nasekanou petrželku, pepř, papriku a citronovou šťávu. Promícháme a nádivkou naplníme kapra.

Kapra zašijeme, obalíme v mouce, vložíme na horký olej a upečeme v troubě.

Nadívaného kapra podáváme s citrónem a šalátom.