

Kapr po židovsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rum 150 ml
- mandle 100 g
- povidla 4 lžíce
- máslo na smažení 50 g
- perníkové koření 0.5 lžička
- rozinky 50 g
- hřebíček 3 ks
- brusinky 1 ks
- mletá skořice 0.5 lžička
- vykostěné filety z kapra 4 ks
- sůl 1 ks
- sádlo 1 lžíce
- cukr krupice 1 lžíce
- bílé víno 300 ml
- citronová kůra 1 ks
- **podle potřeby**
- cukr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si naložíme suché plody, zalijeme (ne celým) rumem a přidáme citronovou kůru, skořici, hřebíček. Pro "dovonění" přidáme perníkové koření, pak vmícháme ještě trošku cukru, do směsi přilijeme část vína a trochu osolíme. Sušené plody přivedeme k varu a odstavíme.

Mezitím si připravíme omáčku z povidel. Vezmeme lžíci sádla a rozpustíme v hrnci. Přidáme lžíci cukru a necháme zkaramelizovat. Pak do hrnce vložíme 3 - 4 lžíce povidel. Aby směs "povolila", ředíme vínem a mícháme. Na závěr přidáme opět rum.

Do rozmíchaných povidel přidáme marinované plody. Omáčku necháme odpočívat na sporáku, dokud nedoděláme kapra.

Filety (nejlépe pokojové teploty) osolíme, opepříme a dáme na rozpuštěné máslo. Z každé strany opékáme 2 - 3 minuty.

Kapr po židovsku nejlépe chutná s bramborovou kaší.