

Kapr na šalvěji

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- široké porce kapra 4 ks
- mletý pepř 1 špetka
- sušená šalvěj 1 špetka
- máslo 1.25 lžíce
- menší cibule 1 ks
- kysaná smetana 0.8 l
- hrubá mouka nebo jemně prosátá strouhanka 1 lžička

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěného kapra nakrájíme na porce, osolíme, opepříme a necháme hodinu odležet. Do ohnivzdorné misky dáme polovinu másla, na ně položíme kapra, pokapeme je zbylým máslem, posypeme šalvějí a obložíme cibulí nakrájenou na plátky. Kapra pečeme ve vyhřáté troubě asi 25-30 minut. Při pečení jej poléváme smetanou smíchanou s moukou nebo s jemně prosátou strouhankou.

Poznámka:

Dobrou Chuť :)