

Kapr na modro

Kategorie: [Maso](#)

Autor: migulisek



Suroviny

Porce: 4

- kapr 600 g
- sůl 2 špetka
- ocet 30 ml
- míchaná kořenová zelenina 80 g
- cibule 40 g
- pepř a nové koření 10 kulička
- bobkový list 1 ks
- máslo 60 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěného a vykuchaného kapra omyjeme a nakrájíme na porce. Do vody dáme sůl, ocet, očištěnou kořenovou zeleninu, cibuli nakrájenou na kolečka, celý pepř a celé nové koření, bobkový list a vše povaříme. Do vařící vody se zeleninou dáme porce kapra, vaříme 5 minut, potom stáhneme z ohně a necháme ještě 5 minut pod pokličkou(nesmí už vřít). Vyjmeme z vody a polijeme horkým rozpuštěným máslem.