

Kapr na bilinkovém másle

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kapr 1 ks
- mouka hladká 2 lžíce
- sůl 2 lžička
- vejce 2 ks
- cibule 1 ks
- okurka kyselá 1 ks
- kapari 10 g
- sardelky 10 g
- petržel zelená 1 ks
- máslo 1 lžíce
- víno bílé 1 lahev
- citron 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapra rozpůlíme vyřízneme páteř a naporcujeme. Osolíme pomoučíme a obalíme v rozšlehaném vejci a pečeme na rozpáleném oleji z obou stran. Pokrájíme na drobno cibuli , okurku, kapary , sardelky a zelenou petrželku a toto spolu s citronovou kůrou podusíme na másle. Přidáme bílé víno citronovou šťávu , na to

položíme porce kapra a vše společně podusíme asi 15 minut.

Poznámka:

Podáváme s vařenými brambory.