

Kapr pečený na sardely

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kapr 4 ks
- máslo 100 g
- sardelové máslo 50 g
- vývar hovězí 1 ks
- citron 8 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Porce na povrchu kůže dvakrát nařízneme a do otvorů vložíme dva plátky citronu, osolíme a necháme zvolna péci na másle po dobu cca 20 minut, potom přidáme sardelové máslo a necháme zvolna podusit. Pak přilijeme lžici hovězího vývaru a necháme dodusit do růžova. Po chvilce dáme kapra na talíř polijeme jej šťávou a podáváme s hranolky.