

Kapr po husarsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kapr 1 ks
- máslo 2 lžíce
- mrkev 1 ks
- petržel kořen 1 ks
- celer 1 ks
- muškátový oříšek 1 balíček
- pepř mletý 1 balíček
- citronová šťáva 2 lžička
- olej olivový 6 lžička
- sůl 2 lžička
- šalotka 4 ks
- rybí vývar 3 dl
- majonéza 4 lžíce
- žloutek 2 ks
- kapari 1 lžička
- sardelová pasta 1 lžička
- hořčice plnotučná 1 kelímek
- petržel zelená 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapra vykucháme , aby v břiše zůstal co nejmenší otvor , dobře vypláchneme vodou. Připravíme nádivku ze dvo lžic osoleného másla a 6-ti lžic nastrouhané zeleniny pepře a muškátového oříšku. Nádivkou kapra naplníme a zašijeme. Potom kapra na několik hodin naložíme do marinády připravené z citronové šťávy , oleje a nasekaných šalotek. Uleženého kapra pozvolna pečeme za častého podlévání rybím vývarem.

Podáváme s remuládovou omáčkou kterou připavíme z majonézy , do které vetřeme uvařené žloutky , přidáme usekanou zelenou petrželku , usekané kapary , sardelovou pastu a hořčici. Směs promícháme s horkou vydušenou omáčkou , dáme do omáčníku.

Poznámka:

Kapra podáváme s vařenými brambory a přelijeme omáčkou.