

Kapr po Valticku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kapr 1 kg
- Anglická slanina 4 plátek
- Vlašské ořechy 80 g
- Bílé víno 1.5 dl
- Česnek 4 stroužek
- Citron 1.2 ks
- Máslo 1 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 lžíce
- Mletá pálivá paprika 1 špetka
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Nakrájená pažitka na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapra opláchneme, osušíme a nařežeme na podkovy nebo řezy. Naskládáme je do mísy, posypeme mletou paprikou se solí, pokapeme citronem a poklademe plátky česneku. Mísu překryjeme fólií a uložíme alespoň na dvě hodinky do chladu, aby se rybí maso odleželo.

Porce kapra rozložíme na plech potřený máslem, posypeme je slaninou nakrájenou na proužky a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Asi po 10 minutách teplotu stáhneme na 150°C, kapra

podlijeme vínem a pečeme dalších 10 minut. Na závěr přidáme na plech nahrubo nasekané ořechy a kapra dopečeme dozlatova a dokřupava.

Rybí porce rozdělíme na talíře, přelijeme je výpekem z plechu, posypeme ořechy a pažitkou a podáváme s různě upravenými bramborami nebo bramborovým salátem.