

Kapr (nebo jiná ryba) ve smetanové marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Menší porce kapra (nebo jiné ryby) 4 ks
- Mrkev 0.5 ks
- Celer 0.5 ks
- Cibule 0.5 ks
- Celý pepř 5 kulička
- Bobkový list 2 ks
- Nové koření 5 kulička
- Ocet 1.5 lžíce
- Sůl 0.5 lžička
- Sterilovaná kapie 1 ks
- Petrželka na ozdobu 2 snítka
- **MARINÁDA**
- Majolka 60 g
- Smetana ke šlehání 1 dl
- Bílé víno 2 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Sterilovaný hrášek 2 lžíce
- Sterilovaná okurka 0.5 ks
- Mrkev z vývaru 0.5 ks
- Celer z vývaru 0.5 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Do vařící osolené vody, nepatrně okyselené vody přidáme zeleninu a koření, přivedeme k varu, vložíme očištěné porce kapra (nebo jiné ryby), opět přivedeme k varu, příkon tepla zmírníme a vaříme velmi mírným varem nejdéle čtvrt hodiny. Vařené porce ryby z vývaru vyjmeme, opatrně vykostíme a necháme vychladnout. Pak je vložíme do misky nebo na dezertní talířky, přelijeme marinádou a necháme v chladničce proležet. Před podáním je ozdobíme petrželkou a proužky sterilované kapie.

MARINÁDA

Majolku zředíme vínem a citronovou šťávou, přidáme ušlehanou smetanu, na nudličky nakrájenou mrkev, celer a okurku a okapaný hrášek.