

Kapr (nebo jiná ryba) v aspiku

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Vykuchaný očištěný kapr 800 g
- Natvrdo uvařená vejce 1 ks
- Sterilovaná kapie 0.5 ks
- Sterilovaná okurka 0.5 ks
- Petrželka 1 hrst
- Aspik 400 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Očištěné porce kapra vložíme do vařícího zeleninového okořeněného vývaru pro aspik, příkon tepla zmírníme a velmi mírným varem vaříme nejméně čtvrt hodiny. Pak porce vyjmeme, opatrně vykostíme a vložíme do pekáčku kůží nahoru. Poklademe je kolečky vařených vajec, petrželkou, ozdobně nakrájenou okurkou a kapií. Opatrně zalijeme tuhoucím aspikem a vložíme do chladničky. Po ztuhnutí nakrájíme na porce a opatrně je přeložíme z pekáčku na talířky.