

Vařený kapr (nebo jiná ryba) s citronovým máslem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kapr 4 ks
- Mrkev 0.5 ks
- Celer 20 g
- Petržel 0.5 ks
- Máslo 60 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Celý pepř 5 kulička
- Nové koření 5 kulička
- Bobkový list 1 ks
- Sůl 2 špetka
- Cibule 2 plátek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na plátky nakrájenou cibuli a zeleninu vložíme do studené osolené vody, přidáme koření a přivedeme k varu. Přidáme osolené porce kapra, znovu uvedeme k varu a dále vaříme na velmi

malém plaménku doměčka. V malém kastrolku rozehtějeme máslo, přidáme citronovou šťávu a za stálého míchání přivedeme téměř k varu. Měkké porce kapra vyjmeme děrovanou lžicí, přeložíme na talíře a přelijeme horkým citronovým máslem. Podáváme s vařenými brambory a se zeleninovým salátem.