

Kapr na smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kapr (porce) 4 ks
- Oleje 3 lžíce
- Máslo 40 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Smetana 4 dl
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Očištěné porce kapra osušíme, osolíme, vložíme na rozehřátý olej a zvolna opečeme po obou stranách téměř doměkka. Porce kapra vyjmeme, na pánvičku přidáme máslo, rozehřejeme je, zaprášíme moukou, osmažíme ji, zalijeme třemi lžicemi vody a smetanou, rozmícháme a krátce povaříme. Přidáme citronovou šťávu a opečené porce kapra a povaříme. Podáváme s vařenými brambory.