

Pečený kapr se smetanou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kapr (porce) 4 ks
- Olej 3 lžíce
- Cibule 1 ks
- Citron 0.5 ks
- Rajče 2 ks
- Smetana ke šlehání 1 dl
- Mletá paprika 1 lžička
- Pepr 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Očištěné porce kapra pokapeme citronovou šťávou a necháme čtvrt hodiny proležet. Do vymaštěné ohnivzdorné misky vložíme drobně nakrájenou cibuli, porce kapra, osolíme je, opepříme, posypeme mletou paprikou, obložíme na kostičky nakrájenými rajčaty a posypeme petrželkou. Porce kapra podlijeme několika lžicemi vody, pokapeme olejem, přiklopíme pergamenovým papírem velikosti ohnivzdorné misky a upečeme ve středně vyhřáté troubě. Pečené kapry přeložíme na nahřáté talíře, do vypečené šťávy vmícháme smetanu a necháme přejít varem. Porce kapra podlijeme šťávou a podáváme s vařenými brambory a se zeleninovým salátem.