

Kapr na paprice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kapr (porce) 4 ks
- Slanina 30 g
- Olej 3 lžíce
- Máslo 30 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Smetana 4 dl
- Mletá paprika 1 lžička
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Opláchnuté, osušené porce kapra protkneme klínky slaniny, osolíme, vložíme na pánvičku s rozehrátým olejem a opečeme po obou stranách na malém plaménku. Opečené porce vyjmeme, olej z pánvičky slijeme, přidáme máslo, rozežřejeme je, zaprášíme moukou a mletou paprikou, mírně je osmahneme, zalijeme 1 dl vody a smetanou. Směs dobře rozmícháme a za stálého míchání povaříme; šťávu přisolíme, přidáme porce kapra a ještě krátce podusíme. Podáváme s vařenými brambory nebo s dušenou rýží.