

Kapr ve smetanové omáčce se žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kapr (porce) 4 ks
- Olej 5 lžíce
- Žampiony 150 g
- Smetana ke šlehání 1 dl
- Bílé víno 1 dl
- Worcester 1 lžička
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné, na plátky nakrájené žampiony podusíme na dvou lžicích oleje. Očištěné porce kapra osušíme, osolíme a opečeme doměkka na rozehřátém oleji. Přeložíme je na nahřáté talíře, do tuku od opékání přidáme smetanu, víno, žampiony, worcester, sůl, přivedeme k varu a nalijeme na porce kapra. Podáváme se smaženými bramborovými hranolky nebo s opečenými brambory.