

Kapr pečený na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kapr (porce) 4 ks
- Olej 4 lžíce
- Bílé víno 1 dl
- Cibule 0.5 ks
- Mrkev 0.5 ks
- Celer 20 g
- Česnek 0.5 stroužek
- Citron 1 ks
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné porce kapra osušíme, osolíme a opečeme po obou stranách na dvou lžicích rozehřátého oleje. Osmažíme na kolečka nakrájenou cibuli, na plátky nakrájený česnek a na nudličky nakrájenou zeleninu, přidáme víno a porce kapra a upečeme je doměkka ve středně vyhřáté troubě. Měkké porce přeložíme na talíře, přelijeme šťávou se zeleninou, poklademe dílky citronu a podáváme s vařenými brambory a se zeleninovým salátem.

