

Kapr na červeném víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kapr (porce) 4 ks
- Červené víno 1 dl
- Kečup 2 lžíce
- Cibule 0.5 ks
- Olej 4 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Citron 1 ks
- Hladká mouka 1 hrnek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné, osušené porce kapra pokapeme citronovou šťávou a necháme chvilku odležet. Pak je osolíme, poprášíme moukou a opečeme po obou stranách na rozehřátém oleji doměkka. Pak porce kapra přeložíme na nahřáté talíře, na pánvičku přidáme drobně nakrájenou cibuli a osmažíme ji. Po dvou minutách vmícháme kečup, víno, čtyři lžíce vody a krátce povaříme. Šťávu nalijeme na porce kapra a podáváme. Vhodná příloha jsou opékané brambory.