

Kapr dušený v zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kapr (porce) 4 ks
- Olej 2 lžíce
- Máslo 40 g
- Mrkev 0.5 ks
- Celer 20 g
- Petržel 0.5 ks
- Rajčatový protlak 2 lžíce
- Citronová šťáva 3 lžíce
- Bílé víno 1 dl
- Sterilovaný hrášek 1 lžíce
- Mletý pepř 1 špetka
- Bobkový list 1 ks
- Nové koření 5 kulička
- Petrželka 1 hrst
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné porce kapra osolíme, pokapeme citronovou šťávou a necháme chvilku odležet. Očištěnou kořenovou zeleninu nakrájíme na velmi tenké nudličky a osmažíme na másle. Vmícháme rajčatový protlak a koření, zalijeme několika lžícemi vody a podusíme pod pokličkou. Porce kapra opečeme po obou stranách na rozehřátém oleji, přidáme zeleninu, sterilovaný hrášek, sůl, bílé víno a dusíme doměkka. Hotový pokrm posypeme jemně rozsekanou petrželkou. Podáváme s vařenými brambory.