

Kapr v ostré omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kapr (porce) 4 ks
- Citronová šťáva 3 lžíce
- Olej 4 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 lžička
- Koření karí 1 špetka
- Kečup 1 lžíce
- Worcester 1 lžička
- Kapary 1 lžíce
- Sterilovaná kapie 1 sklenice
- Voda 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné porce kapra osušíme utěrkou, pokapeme citronovou šťávou a necháme chvíli odležet. Před přípravou porce kapra osolíme a opepříme. Ve větší pánvi rozejdeme olej, přidáme porce kapra a opékáme je po obou stranách nejprve na prudkém, potom na mírnějším ohni. Opečené porce přeložíme na nahřáté talíře, na pánvičku přidáme vodu, kečup, worcester, kapary, koření karí, za

stálého míchání přivedeme k varu a přelijeme přes porce kapra. Ozdobíme proužky sterilované kapie a podáváme s opečenými brambory a se zeleninovým salátem.