

Kapr na Raczký způsob

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

3704 kalorií , **8 g** cukrů , **62 g** tuků , **196 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapr-na-raczkyy-zpusob>

Příprava

Podkovy nakrájaného kapra posolíme, okoreníme, obalíme v hladkej múke a prudko opečieme. Na výpeku urestujeme nakrájanú cibuľu, pridáme červenú papriku, lečo, cesnak a v šupke uvarené a na plátky nakrájané zemiaky. Zľahka premiešame, vložíme do pekáča. Na paprikové zemiaky poukladáme upečené kúsky kapra a v rúre dopečieme. Pri podávaní pokvapkáme pochúťkovou smotanou.

Tip k receptu

Môžeme použiť aj iný druh ryby, napríklad treska, makrela alebo pangasius.

Ingredience

- 1000 g očištěného kapra
- 1000 g brambor
- 150 g cibule
- 150 g sádla
- 300 g leča
- 10 g mleté papriky
- 100 g hladké mouky
- 100 ml zakysané smetany
- sůl podle potřeby
- troška mletého pepře
- 4 stroužky rozetřeného česneku

Kategorie

Maďarská, Diabetická, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod