

Šarkania ryba z Japonskej kuchyne

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 6

1502 kalorií , 0 g cukrů , 108 g tuků , 148 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/sarkania-ryba-z-japonskej-kuchyne>

Příprava

Očisteného a vypitvaného kapra umyjeme, rozdelíme napoly, vykostíme, stiahneme z neho kožu a nakrájame na väčšie kocky. Posolíme, okoreníme a prudko opečieme na oleji s maslom, pridáme cibuľu pokrúpanú nadrobno a dusíme spolu s hríbkami na bielom víne. Pred dohotovením pridáme dusený mlieč z kapra a dodusíme.

Tip k receptu

Podávame s vajcami uvarenými na tvrdo a nadrobno nakrájanou zelenou petržlenovou vňaťou, k tomu opečený chlebík.

Ingredience

- 800 g kapra
- 80 ml olivového oleje
- 60 g másla
- 150 g čerstvých hub
- 2 vejce uvařené natvrdo
- 100 ml bílého vína
- 1 cibule
- mlíčí z jednoho kapra
- troška soli
- troška mletého pepře

Kategorie

Výjimečný den, Japonská, Redukční, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Hlavní chod