

# Kapr zapečený s houbami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

4706 kalorií , 2 g cukrů , 319 g tuků , 212 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapr-zapeceny-s-houbami>

## Příprava

Očištěného kapra rozdělíme na porcie, čiastočne vykostíme, posolíme, opečieme na masle a dáme do maslom vymastenej zapekacej misy. Prikryjeme uvarenými zemiakmi pokrýjanými na plátky a udusenými na masle a hříbkami, už skôr podusenými na cibuli pokrajanej na drobno. Posolíme a navrch poukladáme vajcia uvarené na tvrdo a pokrýjané na plátky. Všetko zalejeme smotanovou omáčkou, posypeme strúhaným ementálom a zapečieme. **SMOTANOVÁ OMÁČKA:** Z masla a muky pripravíme svetlu zápražku, zalejeme vývarom, pridáme smotanu a povaríme.

### Tip k receptu

Pokrm môžeme podávať bez prílohy ako samostatné jedlo, alebo s čerstvou zeleninkou.

## Ingredience

- 1000 g očištěného kapra
- 200 g másla
- 800 g uvařených brambor ve slupce
- 200 g čerstvých nebo mražených hříbků
- 1 cibule
- 2 vejce uvařené natvrdo
- 100 g strouhaného Ementálu
- sůl podle potřeby
- **OMÁČKA:** 300 ml sladké smetany
- 100 g hladké mouky
- 100 g másla
- cca 300 ml masového vývaru
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Klasika, Rodina, Hlavní chod