

Kapr burgundský



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 1

464 kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: bookmen

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapr-burgundsky>

Příprava

Při kuchání kapra zachytíme do trochy vína krev. Každou porci osolíme a necháme v chladu asi 2 hodiny odležet. Pak jej podusíme s cibulí pokrájenou na kolečka a kořením. Maso vyndáme, omáčku procedíme, přidáme víno s krví, máslo obalené v mouce, rozsekanou sardelku a kapary. Vše svaříme a nalijeme na rybu.

Ingredience

- 4 porce kapra
- 200 ml Burgundského vína
- sůl dle potřeby
- 1 cibule
- 1 bobkový list
- špetka tymiánu
- petrželová nať
- 50 g másla
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 sardelka
- 1 lžíce kaparů
- špetka bazalky

Kategorie

Česká, Ryby a dary moře

