

Kapr dušený na víně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

690 kalorií , **0 g** cukrů , **70 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Hanca333

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapr-dusen-y-na-vine>

Příprava

Očištěné porce kapra osušíme utěrkou, pokapeme citrónovou šťávou a necháme chvíli odležet. Na másle a na oleji zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme koření a osolené porce kapra a pomalu je opečeme po obou stranách. Přilijeme víno a několik lžic vody a udusíme do měkka. Měkké porce kapra vyjmeme, šťávu vydusíme do tuku, zaprášíme moukou a osmahneme ji. Nakonec přidáme rajský protlak a vodu a povaříme. Povařenou omáčku přecedíme, přidáme smetanu s rozkvedlaným žloutkem a porce kapra. Dobře je prohřejeme. Omáčku okyselíme dle chuti citrónovou šťávou a přisolíme.

Ingredience

- 4 porce kapra
- 30 g másla
- 3 lžíce oleje
- 1/2 sklenky bílého vína
- 1/2 cibule
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 20 g hladké mouky
- 1/2 sklenky smetany
- 1 žloutek
- citronová šťáva
- bobkový list
- 2 kuličky pepře
- sůl

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Zkušený kuchař, Hlavní chod