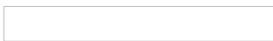


Kapr s bramborem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1699 kalorií , **0 g** cukrů , **123 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor:

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

Příprava

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a nakrájíme na silnější plátky. Troubu rozejdeme na 190°C. Vykuchaného kapra očistíme a osušíme. Utřeme česnek a kapra zvenčí i zevnitř osolíme a potřeme utřeným česnekem. Do vnitřku ryby vložíme sušená rajčata a plátek másla, takto připraveného kapra položíme do pekáče vyloženého plátky másla, zbylým máslem poklademe rybu, podlijeme vínem a pečeme asi 40-50 minut ve vyhřáté troubě. V polovině pečení rybu otočíme a přidáme plátky uvařených brambor. Průběžně přeléváme výpekem, popřípadě přilijeme trochu vody. Hotového kapra před podáváním posypeme čerstvou, sekanou petrželkou.

Ingredience

- 750 g brambor
- 1 menší kapr
- sůl
- 4 stroužky česneku
- 3 sušená rajčata naložená v oleji
- 150 g másla
- 150 ml červeného vína
- petrželka

Kategorie

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