

Kapr v bramborách



Obtížnost: □□□□□

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

2625 kalorií , **0 g** cukrů , **220 g** tuků , **106 g** bílkovin

Autor: bookmen

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapr-v-bramborach>

Příprava

Kapra bez kůže a kostí pokrájíme na malé kousky, osolíme a prudce opečeme na oleji. Přidáme pokrájené syrové brambory, nastrohanou cibuli, koření, osolíme, podlijeme vodou a asi 15 minut dusíme.

Ingredience

- 600 g staženého a vykostěného kapra
- 200 ml slunečnicového oleje
- 500 g brambor
- 1 cibule
- 1/2 lžičky kari koření
- 1/2 lžičky mleté sladké papriky
- 1 bobkový list
- troška skořice mleté

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Ryby a dary moře, Jídlo na každý den, Hlavní chod

