

Kapor na paprike

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Opláchnuté a osušené porcie kapra pretiahneme hranolčekmi slaniny a osolíme. Na panvici rozohrejeme olej, do ktorého vložíme porcie kapra a nad miernym plameňom opečieme po oboch stranách. Opečené porcie vyberieme a olej z panvice zlejeme, pridáme maslo, rozohrejeme ich, zaprášime múkou a mletou paprikou. Všetko mierne osmažíme, zalejeme 1 dl vody a 4 dl smotany. Zmes rozmiešame a za stáleho miešania povaríme. Vytvorenú šťavu prisolíme, vložíme porcie kapra a krátko podusíme. Podávame s dusenou ryžou alebo s varenými zemiakmi.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 10 g
- **Váhalova slanina** - 25 g
- **Kapor polka s kožou čerstvá chladená** - 800 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Smotana na šľahanie** - 400 g
- **Maslo** - 25 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 7 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

