

Kapor s pikantnou plnkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kapra očistíme, vypitveme a umyjeme. Vysušíme čistou utierkou, osolíme a pokvapkáme citrónovou šťavou. Necháme dve hodiny odležať. Ikry alebo mlieče z kapra dáme do misky a zalejeme vínom, 2 lyžicami vody, osolíme, pridáme posekanú pažítku a prikryté varíme do mäkka. Potom pridáme 100 g masla, strúhanku, 2 posekané na tvrdo uvarené vajcia a jedno surové vajce, muškátový kvet, korenie a dobre premiešame. Pripravenou plnkou naplníme kapra a zašijeme. Na pekáči speníme 60 g masla a pokrájanú cibuľu. Na to položíme kapra a pečieme v rúre asi pol hodiny pri častom polievaní výpekou a maslom. Hotového kapra opatrne rozkrájame, obložíme opečenými zemiakmi a polejeme šťavou z výpeku.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 50 g
- **Cibuľa voľná** - 20 g
- **Citróny** - 50 g
- **Pažítka** - 5 g
- **Kapor polka s kožou čerstvá chladená** - 1000 g
- **Pitná voda nesýtená** - 25 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Muškatový kvet** - 1 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Rama s maslom 400 g** - 160 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

