

Kapr na Rosovickém koření

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Postup přípravy

Očištěnou rybu osolíme a potřeme hořčicí. Na tuku zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, vložíme rybí porce a po obou stranách je rychle opečeme. Podlijeme je vývarem, přidáme Rosovické koření a bobkový list a pomalu dusíme. Měkkou rybu opatrně vyjmeme, šťávu zaprášíme moukou a povaříme. Hotovou šťávu přecedíme a přelijeme ji na rybu. Podáváme s vařenými bramborami.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Kapr půlka s kůží čerstvá chlazená** - 800 g
- **Bobkový list** 5 g - 0.2 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Rosovické koření** 30 g - 1 g
- **Pohanková mouka hladká** 250 g - 15 g
- **Ghí přepuštěné máslo** 760 ml čisté - 80 g
- **MAILLE-Tradiční hořčice** 200 ml - 25 g
- **Podravka zeleninový bujón kostky** 60 g - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

