

Kapr s houbami a bramborem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory oloupejte, pokrájejte a uvařte v osolené vodě do změknutí. Poté je slijte. Z citronu najemno nastrouhejte kůru a vymačkejte šťávu. Cibuli a česnek nakrájejte nadrobno. Houby očistěte a pokrájejte na plátky. Rybu opláchněte, osušte a z obou stran osolte a opepřte. Poté rybu vložte na paňák nebo do sítka a posypte citrónovou kůrou. Do hrnce nalijte vodu a přidejte do ní citrónovou šťávu. Tekutinu přiveďte k varu a rybu duste v páře pod pokličkou asi 12 minut. Olej zahřejte v teflonové pánvi a za stálého míchání na něm poduste dozlatova cibuli s česnekem, houbami a majoránkou. Osolte a opepřte. Podáváme s uvařeným bramborem.

Ingredience

- **Brambory** - 400 g
- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Houby čerstvé** - 300 g
- **Citrony** - 60 g
- **Kapr půlka s kůží čerstvá chlazená** - 500 g
- **Majoránka 7 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej řepkový** - 10 g

