

Kapr na paprice

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35

Bez lepku

Postup přípravy

Opláchnuté a osušené porce kapra protáhneme klínky slaniny a osolíme. Na pánvi rozežřejeme olej, do něhož vložíme porce kapra a nad mírným plamenem opečeme po obou stranách. Opečené porce vyjmeme a olej z pánve slijeme, přidáme máslo, rozežřejeme je, zaprášíme moukou a mletou paprikou. Vše mírně osmahneme, zalijeme 1 dl vody a 4 dl smetany. Směs rozmícháme a za stálého míchání povaříme. Vytvořenou šťávu přisolíme, vložíme porce kapra a krátce podusíme. Podáváme s dušenou rýží nebo s vařeným bramborem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Kapr půlka s kůží čerstvá chlazená** - 800 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 25 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 25 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 400 g

