

Kapr netradičně



Kapří hranolky

Naprosto vynikající chuťovka, můžete je chroupat klidně jen tak samotné, případně doplnit lehkým salátem či bramborem a podávat jako hlavní chod.

- 600 g filetů z kapra
- 1 hrnek hladké mouky
- 1 lžíce sladké papriky
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 lžíce sušeného tymiánu
- 1 lžíce bílého sezamu
- kůra z jednoho citronu
- 1 lžička soli
- olej na smažení

Očištěné, kostí zbavené filety nakrájíme na širší nudličky. V míse promícháme mouku s paprikou, česnekem, tymiánem, sezamem, citronovou kůrou a solí. Ve směsi důkladně obalíme kapří kousky. Olej necháme důkladně rozpálit a následně smažíme hranolky dozlatova. Ihned podáváme.

Kapr v pivním těstíčku

Křehké těsto skvěle ladí k jemnému kapřímu masu a pivo dodává jedinečný šmrnc.

- 4 ks kapřích podkov (očištěných, vykostěných)
- 2 vejce
- ½ hrnku světlého piva
- 200 g hladké mouky
- hrst čerstvého kopru
- hrst bazalky
- ½ lžičky sušeného rozmarýnu
- citron
- sůl a pepř
- olej na smažení

Kapra opláchneme, papírovou utěrkou zlehka osušíme, posolíme, opeříme a pokapeme z obou stran citronovou šťávou. Do misky klepneme vejce, přidáme pivo a rozšleháme. Postupně zašleháme hladkou mouku a rozmarýn. Kopr a bazalku nasekáme najemno a přidáme do těsta. Na pánvi rozpálíme olej. Podkovy důkladně obalíme v těstíčku a ihned smažíme dozlatova. Podáváme například s lehkým zelným salátem a kaší.

Kapří tataráček s jablky

Delikatesa, kterou můžete podávat jako lehký předkrm. Překvapí vás lahodná a plná chuť s jemně nakyslým podtónem. Snadné, netradiční a jednoduše famózní.

- 0,5 kg kapřího masa (očištěné, bez kůže)
- 200 g vysokoprocenní zakysané smetany (pokud seženete, tak crème fraiche)
- pár kapek citronové šťávy
- 1 malé kyselejší jablko
- 1 menší červená cibulka
- 1 lžice olivového oleje
- 0,5 l vody
- 1 dl bílého suchého vína
- 2 - 4 bobkové listy
- pár kuliček nového koření
- hrst čerstvého kopru (lze vynechat)
- sůl a pepř

Kapra důkladně očistíme a vykostíme. Na pánvičce rozpálíme olej a přidáme nadrobno nakrájenou cibulku, necháme jen trošku zeskvatět a odložíme stranou. Do hrnce nalijeme vodu, víno a přidáme bobkový list a

nové koření. Přivedeme k varu

a poté stáhneme na úplné minimum. Do takto připraveného vývaru vložíme rybí maso a necháme asi 10 minut lehounce povařit. Poté je vyndáme, osušíme a nakrájíme na malé kousíčky. Jablko pokrájíme na drobné kostičky a vhodíme do misky. Přidáme vychladlé rybí maso, cibulku a zakysanou smetanu. Dochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem, a pokud chceme, přidáme nasekaný kopr. Necháme alespoň hodinu odležet a poté podáváme s opečeným tmavým toustem.