

# TRADIČNÍ VELIKONOČNÍ KAPR

Máme pro vás další, a tentokrát trochu speciální recept. Tentokrát jsme pro vás vybrali jeden z receptů na tradičního velikonočního kapra, a to od Kluků v akci! My už ho zkoušeli, a je skvělý! Tak jdeme na to!

Na 4 porce budete potřebovat: 4 plátky kapra, citronová šťáva, mletý pepř, sůl, hladká mouka, hrst plocholisté petrželky, olej, 100 g špeku, 1 velká cibule, 4 jarní cibulky, 2 rajčátka

Kapra zastříkneme citronovou šťávou, opeříme, osolíme, zlehka obalíme v mouce. Na oleji opečeme nakrájený špek a cibuli, vložíme kapra, nejprve kůží dolů, poté obrátíme, přidáme bylinky a na 5 cm kusy nakrájené jarní cibulky a nakrájená, semínek zbavená rajčátka.

Na nádivku budete potřebovat:

3 vejce, 4 žemle, 200 ml smetany, 50 ml bílého vína, šťáva z ½ citronu, 200 g uzeného masa, 100 g hrášku, hrst pažitky, 3 snítky majoránky, hrst čerstvých bylinek nebo kopřivy, mletý pepř, sůl, máslo na vymazání a strouhanka na vysypání formy

Žloutky oddělíme od bílků. Ke žloutkům přidáme na kostičky nakrájenou žemli, zalijeme smetanou, bílým vínem, zastříkneme citronovou šťávou, promícháme a necháme prosáknout. Do těsta přidáme na kostičky nakrájené uzené maso, hrášek, ochutíme nasekanými bylinkami, mletým pepřem, solí, a zlehka vmícháme sníh ušlehaný z bílků. Těsto vložíme do pekáčku vymazaného máslem a vysypaného strouhankou, pečeme při 120° asi 35 minut.

Dobrou chuť přeje Rybárna Kinský!

Zdroj: <https://www.ceskatelevize.cz/.../760-velikonocni-kapr/>