

Kapor na smotanových zemiakoch

Potrebuje

- - 4 filety z kapra
- - 1 kg zemiaky
- - 300 ml smotana na varenie
- - 2 Karičky
- - muškátový orech
- - nakladaná kávia
- - 4 strúčiky cesnaku
- - hrášok mrazený
- - 1 väčšia červená cibuľa
- - soľ, mleté korenie

Postup

Zemiaky ošúpeme, nakrájame na 5mm plátky, okoreníme muškátovým orechom, osolíme, zalejeme smotanou a povaríme na miernom plameni 10 minút. Cibuľu pokrájame na kolieska, kápiu na prúžky a spolu s hráškom zmiešame s predvarenými zemiakmi. Takisto pridáme aj Karičku a zamiešame. Zemiaky dáme do pekáča, na ne uložíme filety, ktoré sme potreli prelisovaným cesnakom, osolili a okorenili. Pečieme približne 30 minút pri teplote 220st.

Tento recept nám posielala: Katarína zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno