



Smažený kapr s bramborovým salátem



Druh jídla:



Ryby a mořské plody

Příležitost:



Slavnostní menu

Sezóna:



Vánoce

Způsob vaření:



Smažení

Suroviny pro 4 osoby:

4 lžíce Ryby Avokádo

vejce
olej na smažení
4 kapří řízky
strouhanku
hladkou mouku

Bramborový salát

1 lžička octu
2 mrkve
1 petržel
225 ml majonézy
1 kg salátových brambor
1 celeru
1 velké jablko
1 velkou cibuli
6 sterilovaných okurek
400 g jogurtu
1 plechovka sterilovaného hrášku
sůl a pepř

Způsob přípravy

Kapra okořeníme směsí na ryby, poté obalíme postupně v hladké mouce, vejci a strouhance a smažíme v rozpáleném oleji dozlatova. Zakápnutý citronovou šťávou podáváme s bramborovým salátem

Brambory uvaříme ve slupce nejlépe den předem. Mrkev, petržel a celer nakrájíme na malé klínky a povaříme s octem doměkka. Oloupané brambory nakrájíme na centimetrové kostky, přidáme uvařenou zeleninu i s vývarem. Jablko, cibuli a okurky nakrájíme na drobné kostičky a přidáme do mísy s bramborami a zeleninou a promícháme. Osolíme opepříme podle chuti, přidáme majonézu, jogurt, hrášek a trochu láku z okurek promícháme. Necháme odležet alespoň hodinu při pokojové teplotě.

