





## 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.

