

# Sladkovodní ryby

## Kapr na kyselo

Kapr 1ks  
Mrkev 400g  
Celer 400g  
Bílé víno 0,5L  
Vinný ocet 300ml  
Bobkový list, nové koření,  
pepř celý černý  
Sůl, cukr

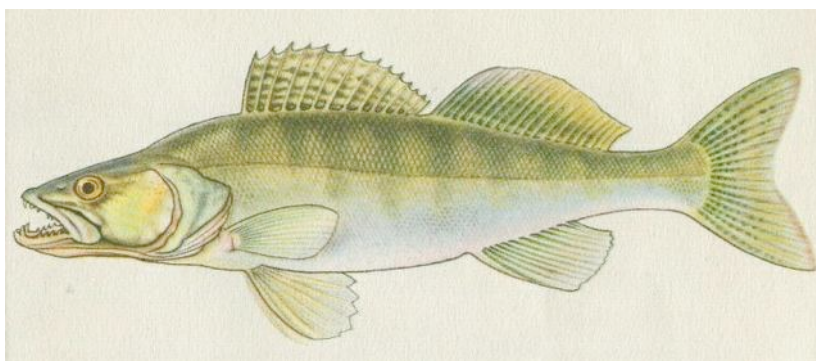


Očištěného filety z kapra nakrájíme na porce. Nakrájíme kořenovou zeleninu na julienne ( na nudličky ). Připravíme rybí várku do které dáme nakrájenou zeleninu, bílé víno vinný ocet, bobkový list, nové koření a pepř, sůl a cukr. To vše provaříme. Po 5 minutách varu hrnc stáhneme na mírný plamen a do vzniklého láku vložíme kapra a necháme zvolna vařit - táhnout. Když už je kapr skoro hotový (přibližně za 5 minut), odstavíme z ohně a celé necháme vychladnout. Po vychladnutí můžeme podávat s opečeným chlebem, nejlépe chutná po několika dnech uležení.



## Candát na Alsaský způsob

Candát 1kg  
Kysané zelí 0,5kg  
Sůl  
Cukr  
Pepř, koriandr, jalovec  
Tymián, rozmarýn  
Máslo  
Bílé víno  
Slanina



Očištěná filátka z candáta s kůží si proložíme s rozmarýnem a dáme zpátky do lednice odležet. Kysané zelí dobře propláchneme, zalijeme bílým vínem, přidáme celý pepř, koriandr a jalovec a bobkový list. Vaříme do měkka, občas promícháme. Na rozpálenou pánev nalijeme olej, nebo přepuštěné máslo, vložíme osolenou rybu a dozlatova upečeme. Podáváme s bramborovými noky, nebo vařenými petrželovými brambory. Ozdobíme plátky dokřupava opečené slaniny.



**Omáčka Beure blanc** - rybí vývar 3dcl s bílým vínem 3dcl svaříme společně s kořením (pepř, bobkový list, tymián), s šalotkou a trochou kořenové zeleniny. Vyvaříme na 0,5dcl tekutiny. Necháme na velmi mírném ohni a zašleháváme postupně vychlazené kousky kvalitního másla. Omáčku již nevaříme. Ochutíme solí, případně citronovou šťávou.

## Siven alpský podávaný na zelenině s pečenými brambůrkami

Siven 1kg  
Mrkev 300g  
Celer 300g  
Červená řepa 300g  
Pórek 300g  
Sůl, pepř  
Česnek  
Olej

Sivena očistíme a připravíme z něj filátka. Zeleninu na krájíme

na julienne. Dobře se hodí mrkev, celer a červená řepa, můžeme doplnit pórkem. Zeleninu postupně restujeme na másle. Sivena nasolíme a dáme na rozpálenou pánev s olejem, nejprve kůží dolů. Filátka přitiskneme vhodnou špachtlí, nebo třeba vidličkou tak, aby se opekli po celém povrchu kůže rovnoměrně. Pečte cca 3min na kůži a 1,5min na druhé straně. Po upečení ihned podáváme.



## Kapří hranolky

Kapr 1kg  
Sůl, pepř, paprika, kmín  
Mouka, olej

Kapra rozpůlíme, vykostíme, maso u hřbetu nakrojíme ke kůži každé 2mm, čímž rozřežeme svalové kosti. Nakrájíme na proužky a dobře prokořeníme a prosolíme. Necháme odležet alespoň půl hodiny v chladu. Potom jednotlivé kousky obalíme v mouce a fritujeme do křupava. Ideální k pivu a vínu.

