



Kapr pečený na kořenové zelenině s fenyklem

Ingredience:

800 g kapr filet
100 g kořenová zelenina
100 g Anglická slanina bloček Selection
40 g fenykl
5 g zázvor
100 ml bílé víno
40 g máslo
50 ml smetana
1 pol. lžíce olivový olej
Snítka tymián
Snítka šalvěj
4 ks lístek petržele
4 ks krajíc chleba
Sůl, pepř

Postup:

Kořenovou zeleninu nakrájíme společně s fenyklem a farmářskou slaninou Schneider na malé kostičky a pečeme je do zhnědnutí na másle a olivovém oleji, přidáme tymián, šalvěj, petržel a nastrohaný zázvor. Do základu přidáme opéct filety z kapra. Kapra opečeme z každé strany a zalijeme vínem a dusíme cca 8 min. na mírném ohni. Hotového kapra vyjmeme a zeleninu zjemníme smetanou a dochutíme. Podáváme s krajícem čerstvého chleba.

