

Kapr na medu a slanině

Počet osob: 4, doba přípravy: 30

Ingredience:

600 g kapra (filety)
100 g anglické slaniny vcelku
1-2 cibule
130 ml červeného vína
3 lžíce medu
drcený kmín
sůl
sádlo
hladká mouka
šalvěj a rozmarýn nebo tymián

chléb na topinky

Postup přípravy:

Kapra dobře nasolíme, posypeme kmínem a necháme odležet. Mezitím připravíme topinky a uložíme je v teple. Porce kapra obalíme v hladké mouce a zprudka je opečeme na rozehřátém sádle, nejprve kůží navrch. Opečené maso obrátíme a přidáme hrubě nasekanou cibuli a hranolky slaniny. Jakmile je maso hotové, vyjmeme ho z pánve a udržujeme teplé. Do výpeku k cibuli přidáme med, necháme ho rozpustit, zalijeme vínem a vhodíme nasekané bylinky. Omáčku necháme zredukovat na potřebnou hustotu a případně dosolíme. Kapra na medu a slanině podáváme následovně: topinku nakrájíme na příčné pruhy, položíme na ni porci kapra a celé přelijeme medovou omáčkou.