Pečený kapr se zámeckými šťouchanými bramborami

https://www.varimesmarcelou.cz/ryby/peceny-kapr-se-zameckymi-stouchanymi-bramborami.html

Vánoční či sváteční podoba kapra se nemusí omezovat jen na tradiční podobu – smaženého v trojobalu. Zkuste o letošních vánocích změnu. Příprava pečeného kapra se zámeckými šťouchanými bramborami je mnohem jednodušší a svým způsobem i chutnější.

Na přípravu pečeného kapra se zámeckými šťouchanými bramborami budeme potřebovat

- 3-5 porcí čerstvého kapra s kůží (bez šupin)
- 3-5 plátků slaniny nebo kvalitní sušené šunky (já jsem použila parmskou šunku)
- 1 kávovou lžičku sladké červené papriky
- ½ kávové lžičky soli + další sůl na počáteční nasolení
- Černý pepř (6x otočení mlýnkem)
- ½ citronu
- 3 polévkové lžíce řepkového oleje
- 25 g másla

Dále si připravte

- Pekáček
- Štětec na potírání kapra

Postup přípravy pečeného kapra se zámeckými šťouchanými bramborami

Kapra důkladně omyjeme a naporcujeme na počet strávníků.

Papírovými utěrkami každou porci osušíme a ze všech stran nasolíme a položíme na tácek.

Porce kapra pokapeme šťávou z poloviny citronu a ještě je ve šťávě několikrát obrátíme.

Takto připraveného kapra, zakrytého potravinářskou folií necháme minimálně 2 hodiny v chladnu odležet. Můžeme nechat odležet i do druhého dne.

Odležení je důležité.

Nasolený kapr přelitý citronovou šťávou tak ztratí charakteristickou vůni rybiny.

Do pekáčku nalijeme tři lžíce řepkového oleje, přidáme kávovou lžičku sladké červené papriky, půl lžičky soli a nameleme černý pepř.

Štětečkem v pekáčku vše důkladně promícháme, až se nám vytvoří červená, paprikové emulze.

Troubu si zapneme a nastavíme teplotu na 200 °C.

Kapra vyjmeme z citronové lázně a porce ze všech stran osušíme papírovou utěrkou. Kapra vložíme do pekáčku kůží dolů a štětečkem každou porci potřeme ze všech stran připravenou paprikovou emulzí.

Na každou porci položíme kostičky másla a srolovanou slaninu nebo šunku. Po upečení bude slanina či šunka krásně křupavá.

Kapr s máslem a parmskou šunkou
Zdroj: Marcela Hackerová

Nezakrytý pekáček vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a necháme péct 25 minut.

Za celou dobu pečení jsem dvakrát kapra polévala výpekem a jednou jsem přidala asi půl deci vody.

Mezi tím si připravíme zámecké šťouchané brambory podle mého originálního receptu., který najdete v Kuchařské knize v oddíle Bramborové pokrmy.

A máme hotovo. Na nahřátý talíř položíme čerstvě upečeného kapra kůží nahoru, přidáme porci šťouchaných brambor a doplníme plátkem křupavé slaniny nebo šunky. Na úplný závěr porci kapra podlijeme výpekem z pekáčku.

Vyzkoušejte kapra jinak a nejen o vánocích.