Pečený kapr s nádivkou z Jihočeské nivy

cca 1 hodina

náročnost ●●●○

Kapří podkovy osolíme... Nezní to jako báječný vánoční recept? Přesně ten pro vás máme.

Ingredience

- 4 kapří podkovy (asi 4 cm silné)
- 16 plátků anglické slaniny
- 100 g Jihočeské nivy 45 %
- 3 lžíce Jihočeského másla
- 2 ks vejce
- 2 stroužky česneku
- 1 ks cibule
- 4 lžíce mandlových plátků
- sůl

Návod na přípravu:

Kapří podkovy osolíme a necháme 10 minut odležet. Pro každou porci přeložíme dva plátky slaniny vedle sebe a přes ně křížem položíme další dva. Na ně dáme odleželé rybí porce a okraje slaniny přeložíme dovnitř rybích podkůvek.

Zapékací mísu vymažeme Jihočeským máslem a podkovy do ní naskládáme.

Do mísy dáme žloutky, nastrouhanou Jihočeskou nivu, prolisovaný česnek, najemno nakrájenou cibuli, mandlové plátky a sníh z bílků. Vše lehce promícháme a směsí naplníme kapří podkovy.

Na každou podkovu položíme 1/2 lžíce Jihočeského másla a pečeme zhruba 20 minut v troubě vyhřáté na 180 °C do růžova. Během pečení je dobré rybu několikrát přelít výpekem.