

Rybářská kuchařka



Druh (počet receptů)	str.
KAPR (212)	2
ŠTIKA (57)	36
PSTRUH (52)	44
LÍN (17)	52
SUMEC (20)	55
ÚHOŘ (20)	58
CANDÁT (17)	62
OKOUN (11)	65
TOLSTOBIK (4)	66
CEJN (9)	67
POLÉVKY (44)	69
OSTATNÍ (74)	76



1. Dušený kapr s karotkou

1 kg kapra, 12 dkg másla, sůl, pepř, muškátový oříšek, 1 dcl smetany, 1 dkg hladké mouky, 1 citrón, zelená petržel, karotka, cibule

Kapra nakrájíme na dílky, osolíme, opeříme a pomoučíme. Po obou stranách jej opečeme na másle. Kapra z másla vyndáme a do zbylého másla přidáme nakrájenou cibulku a necháme ji zpěnit, přidáme nakrájenou karotku, trochu nastrouhaného muškátového oříšku, citrónovou šťávu, smetanu s rozmíchanou moukou a dusíme pod pokličkou. Před podáváním posypeme petrželkou.. Jako přílohu podáváme brambory.

2. Kapr na žampionech s ořechy

Očištěný kapr (asi 1 kg), olej, máslo, sůl, sladká paprika, mouka, 1/2 dcl smetany, 1 dcl bílého vína, 70 g vlašských ořechů, 120 g žampionů, pepř, citrón

Kapra nakrájíme na podkovy, ty osolíme, opeříme, popaprikujeme, mírně pomoučíme, a zvolna pečeme na oleji s ořechy. Pak přidáme nakrájené žampióny, 2 plátky citronu, bílé víno a dusíme pod pokličkou. Potom rybu vyndáme a šťávu zalijeme smetanou, do které jsme rozmíchali mouku. Necháme zavařit a touto šťávou polijeme kapra a zdobíme citrónem. Přílohou jsou brambory.

3. Kapr na česneku a feferónkách

6 porcí kapra, olej, 40 g másla, 3 stroužky česneku, 20 g feferónek, hladká mouka, sůl, citrón, zelená petrželka

Česnek s feferónkami jemně rozsekáme. Kapra osolíme, polijeme olejem, dobře proložíme směsí česneku a feferónek. Necháme 2 hodiny uležet. Pak porce kapra obalíme v hladké mouce a na horkém oleji upečeme. Hotové porce potřeme česnekovým máslem, ozdobíme citrónem a zelenou petrželkou. Přílohou jsou brambory.

4. Kapr po alsasku

Kapr, cibule, žemle, česnek, zelená petržel, pepř, sůl, vejce, houby, mléko, máslo, mrkev, cibule, pepř, bobkový list, 1/4 l bílého vína, smetana, citrón

Cibuli zpěníme na tuku, žemle namočíme do mléka, vymačkáme je, přidáme cibuli a jemně nasekané mlíčí z kapra, česnek, zelenou petržel, pepř, sůl, vejce a houby namočené v mléce. Vše dobře rozetřeme a vzniklou směsí naplníme kapra. Toho pak zašijeme, osolíme, zalijeme máslem a zabalíme do alobalu a upečeme. Do pekáčku dáme malou mrkev, pokrájenou cibuli, několik zrněk pepře, bobkový list, 1/4 l bílého vína a 1/4 l vody a 1/4 l smetany. Vše pak povaříme na zahoustlou omáčku a případně dosolíme a přidáme citrónovou šťávu a kousek másla. Kapra vyjmeme z alobalu, odstraníme nitě a potřeme na povrchu omáčkou a ozdobíme petrželí. Jako přílohu podáváme opékané brambory.

5. Kapr načerno

Máslo, 25 dkg kořenové zeleniny, nové koření, pepř, jalovec, zázvor, cibule, ocet, rybí krev, vlašské ořechy, černé pivo, mandle, hrozinky, rybízová zavařenina, perník, červené víno

Na pánvi v rozpuštěném másle opečeme strouhanou kořenovou zeleninu, přidáme 2 nová koření, 5 pepřů, 5 jalovců, trochu zázvoru, 2 nakrájené cibule, krev z ryby, lžíci octa a porce osoleného kapra. V jiné nádobě uvaříme 3 dcl černého piva, hrst mandlí, hrozin, ořechových jader, dvě lžíce rybízové zavařeniny a dvě lžíce strouhaného perníku. Kapra opatrně vyndáme a vložíme do omáčky z piva. Zeleninu s kořením propasírujeme a rovněž přilijeme. Nakonec přidáme **1/8 l červeného vína**.

6. Kapr na smetaně

Půlky kapra (lze použít i štika), máslo, bobkový list, citrón, bílé víno, smetana, bramborová mouka

Půlky ryb položíme na pekáč, přidáme dvě lžice másla, bobkový list, a dvě kolečka citrónu. Maso opečeme, přilijeme 1/8 l bílého vína a 1/3 l smetany s rozkvedlanou bramborovou nebo kukuřičnou moukou. Povaříme, maso opatrně vyjmeme na mísu a polijeme přecezenou omáčkou a ozdobíme kolečky citrónu.

7. Marinovaný kapr

Rozporcovaný kapr, máslo, ocet, hřebíček, pepř, bobkový list, zázvor, cibule, česnek

Kapra na másle opečeme. Maso narovnáme do mísy a zalijeme roztokem připraveným z 1/2 l vody, 1 dcl octa, dvou hřebíčků, dvou pepřů, dvou nových koření, bobkového listu, stroužku česneku a kousku celého zázvoru. Ve vařícím roztoku necháme maso asi 15 minut, potom ho vyjmeme. Roztok znovu povaříme a nalijeme na maso a necháme v chladu uležet 4 dny. Marinovaného kapra podáváme obloženého syrovou cibulí.

8. Kapr v biskupské omáčce

Porcovaný kapr, červené víno, angreštová zavařenina, hrozinky, ořechová jádra, sušené švestky, suchý chléb

1/4 l červeného vína uvedeme do varu, přidáme 5 lžic angreštové zavařeniny, hrst hrozinek, hrst ořechových jader, hrst sušených švestek a několik porcí osoleného kapra. Povaříme asi 10 minut, rybu vybereme, omáčku procedíme, hrozinky a švestky do ní prolisujeme a zahustíme lžící strouhaného suchého chleba.

9. Vařený kapr

Rozporcovaný kapr, sůl, kmín, petrželová nať, křen, suchá houska, máslo

Porce kapra vhodíme do vroucí osolené vody, do které přidáme lžičku kmínu a zelenou petrželovou nať. Po 10 minutách varu maso opatrně vyjmeme a položíme na mísu, posypeme strouhanou houskou a křenem, zakapeme citrónem a polijeme rozpáleným máslem.

10. Kapří salát

Čtvrtky kapra, cibule, zelený hrášek, majonéza, tvrdý sýr, červená kapi v oleji

Do vroucí vody vhodíme čtvrtky kapra, 10 minut povaříme, maso vybereme a zbavíme kostí. Přidáme poloviční množství drobně krájené cibule, zelený nakládaný hrášek a vše promícháme s čerstvou majonézou. Upravíme na míse a posypeme strouhaným sýrem, zdobíme kapií.

11. Kapr na pórku

1 kg kapra, 1/2 kg póru, máslo, cibule, 1 dl bílého vína, mletý zázvor, sůl

Půlky kapra osolíme, do zářezů v kůži nasypeme špetku mletého zázvoru. Pórek nakrájíme na kolečka a s drobně nakrájenou cibulí podusíme na másle, přidáme kapra a několik minut dusíme. Nakonec podlijeme vínem a 20 minut pečeme v mírně horké troubě. Vhodnou přílohou může být rýže.

12. Vařený kapr se zeleninou

4 porce kapra, máslo, 10 dkg mrkve, 10 dkg zeleného hrášku, citrón, sůl

Zeleninu nakrájíme na nudličky a podusíme ji v osolené vodě do měkka. Porce kapra srovnáme do hrnce, podlijeme vodou, přidáme citrónovou šťávu a asi 15 minut mírně vaříme. Odcezenou zeleninu s drobně nasekanou petrželkou přidáme k masu a promícháme. Na talíři posypeme porce dušenou zeleninou, pokapeme máslem. Přílohou jsou brambory.

13. Kapr zapečený s houbami

1 kg kapra, 300 g sterilovaných fazolových lusků, 250 g nemodrajících hub, malý květák, žloutek, máslo, olej, zelená petržel, citrón, bílý pepř, sůl

Kapra vykostíme a nakrájíme na malé kousky. Houby a fazole nakrájíme na plátky, květák rozebereme na malé růžičky. Do zapékací misky dáme olej a skládáme na sebe vrstvy ryby, fazolí, hub a květáku. Každou vrstvu osolíme a okořeníme. Povrch pokrmu mírně pokropíme vodou a poklademe plátky másla. Zvolna dusíme v mírně vyhřáté troubě. Hotové jídlo pokapeme citrónovou šťávou, zjemníme syrovým žloutkem a posypeme rozsekanou zelenou petrželí.

14. Kapr se žampionovou nádivkou

1,5 kg kapra, 100 g másla, 2 cibule, 3 lžíce bílého vína, sardelová pasta, citrón, houby naložené ve sladkokyselém nálevu, sůl, na nádivku 250 g žampionů, 60 g másla, jikry, mlíčí, 4 vejce, 1 žemle, mléko, pepř, zelená petržel

Kapra osolíme, naplníme nádivkou a uzavřeme. Pekáč vymažeme máslem, dno poklademe na kolečka nakrájenou cibulí. Vložíme kapra, potřeme jej máslem a pečeme v mírně vyhřáté troubě. Během pečení kapra potíráme máslem a podléváme vínem a vodou. Před dopečením potřeme sardelovou pastou. Pečeného kapra ozdobíme plátky citrónu a houbami, podáváme s opečenými brambory.

Příprava nádivky : žampiony drobně nakrájíme a krátce podusíme na másle. Přidáme v mléce namočenou a lehce vymačkanou žemli a ostatní přísady, dobře zamícháme.

15. Rýnské kapří kroketky

1/2 kg kapra, 150 g másla, 3 žloutky, 150 g rohlíků, mléko, cibule, pepř, muškátový květ, sůl, mandle, olej

Staženého, vykostěného kapra umeleme, přidáme máslo, žloutky, v mléce namočené a vymačkané rohlíky, lžíci osmažené cibulky, pepř, muškátový květ a sůl. Ze směsi tvoříme malé válečky, obalujeme je v rozšlehaném vejci a mletých mandlích a smažíme na oleji. Lze také použít štiku nebo candáta.

16. Specialita hotelu Royal

Kapr, bílé víno, máslo, na omáčku : 3 žloutky, lžíce bílého vína, sůl, muškátový květ, šalvěj

Plátky kapra namočíme přes noc do bílého vína. druhý den je osušíme, osolíme a po obou stranách rychle opečeme na másle. Podáváme s omáčkou a bílým pečivem. Omáčka : zbytky ryby, ploutve, ocas a hlavu vaříme asi 30 minut. Do 1/2 l vývaru zakvedláme 3 žloutky, lžíce bílého vína, sůl, muškátový květ a špetku šalvěje. Mícháme do zhoustnutí.

17. Kapr po lipensku

750 g kapra, máslo, 2 dl červeného vína, cibule, 50g rajčatového protlaku, sůl

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na másle, zalijeme červeným vínem a trochu vývaru z kapří hlavy, pak přidáme rajský protlak a rozšleháme. Do připraveného základu vložíme naporcovaného kapra a pod pokličkou dusíme asi 12 minut. Podušeného kapra vyjmeme, dáme na talíř a přelijeme šťávou. Přílohou je dušená rýže.

18. Kapr po děčínsku

1000 g kapra, 50 g slaniny, olej, 5 cl červeného vína, 30 g sardelových řezů, hladká mouka, citrón, sůl

Staženého kapra naporcujeme, protněme je sardelovými řezy a slaninou, osolíme a zprudka opečeme do červena. Kapra vyjmeme, přendáme na ohřátý talíř, do zbylé šťávy přidáme máslo, vydusíme na tuk, zaprášíme moukou a krátce opražíme. Nakonec přidáme víno a krátce povaříme. Šťávu přecedíme do omáčníku a podáváme s brambory.

19. Kapr po plzeňsku

4 porce kapra, olej, 4 plátky slaniny, cibule, máslo, 30 g spařených oloupaných mandlí, citrón, 1/2 l světlého piva, 60 g perníku, bobkový list, celý pepř, sůl

Jednotlivé porce osolíme, zakapeme citrónovou šťávou a necháme asi 30 minut v chladu odležet. Plátky slaniny opečeme na pánvi, vložíme připravené porce kapra, nakrájenou cibuli, koření, zalijeme pivem a pod pokličkou dusíme do měkka. Kapra vyjmeme na nahřátý talíř. Zbylou šťávu zahustíme strouhaným perníkem, povaříme a prolisujeme sítem, můžeme dosolit a zjemnit máslem. Jednotlivé porce rozdělíme na talíře, přelijeme připravenou šťávou a posypeme na nudličky nakrájenými mandlemi. Podáváme s bílým pečivem.

20. Grilovaný dietní kapr

3 porce kapra (asi 1/2 kg), máslo, sůl, citrón

Porce mírně osolíme a nasucho grilujeme po obou stranách. Měkké porce přelijeme rozpuštěným máslem a ozdobíme plátky citrónu. Podáváme s bramborovou kaší.

21. Kapr v alobalu

4 porce kapra, citrón, máslo, sůl, zelená petržel

Kapra mírně osolíme, poklademe plátky másla a pečlivě zabalíme do alobalu. Pečeme na plechu v mírně horké troubě asi 30 minut. Měkké porce vybalíme z alobalu, pokapeme citrónem, posypeme drobně nakrájenou petrželí a podáváme s vařenými bramborami a hlávkovým salátem.

22. Kapr dušený po italsku

600 g kapra, 300 g rajčat, 50 g eidamu, 40 g olivového oleje, kmín, sůl, cibule

Cibuli drobně nakrájíme a s kmínem vložíme do pánve s rozeřtým olejem. Přidáme osolené porce kapra a zvolna dusíme. K podušené rybě přidáme na plátky nakrájená rajčata a vše dusíme do měkka. Jednotlivé porce posypeme nastrouhaným sýrem a podáváme s vařenými brambory.

23. Kapr v červeném víně

Kapr, kapří krev, ocet, cibule, bobkový list, celý pepř, sůl, červené víno, světlé pivo, máslo, sirup, játra z kapra, mlíčí, jíška

Při zabíjení kapra chytíme krev do nádoby s trochou octa a hned rozkvedláme, aby krev nesesla. Porce kapra vkládáme do železného hrnce v tomto pořadí : kousky z hlavy na dno hrnce, ostatní porce, na ně na plátky pokrájenou cibuli, bobkový list, pepř a sůl. Na všechno nalijeme polovinu červeného vína a polovinu piva, aby všechny kousky kapra byly potopeny. Povaříme. Pak odlijeme část směsi piva a vína, aby v hrnci zůstalo tolik, kolik potřebujeme na omáčku. Přidáme kus másla, několik lžiček sirupu a trochu octa. Potom játra, zbavená žil a žluči, mlíčí a krev a necháme rychle dovařit. Hrnecem je třeba občas zatřást, aby se ryba nepřipálila. Potom rybu vyndáme na mísu a šťávu zahustíme tmavou jíškou. Přecezenou omáčkou kapra na míse trochu polijeme, ostatní dáme do omáčnicku. Jako příloha jsou vhodné brambory vařené v páře. Stejně se připravuje i úhoř.

24. Kapr po námořnicku

Kapr, máslo, mrkev, kořenová petržel, celer, cibule, bobkový list, tymián, celý pepř, kapary, bílé víno, vývar z masa nebo kostí, hořčice, jíška, sůl

Porce ryby nasolíme a necháme 30 minut odležet. Do kastrolu, dobře vymazaného máslem, vložíme na kolečka nakrájenou mrkev, petržel, celer, cibuli, bobkový list, tymián, pepř, kapary a na konec porce ryby. Všechno zalijeme bílým vínem a vývarem. Přidáme 1 až 2 lžičky hořčice. Dusíme na mírném ohni pod poklicí. Udušenou rybu vyndáme, šťávu procedíme, zahustíme jíškou, chvíli povaříme a nalijeme na rybu.

25. Kapr na budínský způsob

Kapr, mrkev, celer, petržel, brukev, cibule, máslo, 1/2 l bílého vína, sůl

Zeleninu nakrájíme na nudličky a dusíme na másle do poloměkka. Přidáme porce kapra, osolíme, zalijeme vínem a vaříme na prudkém ohni tak dlouho, až se šťáva z poloviny vydusí a zhoustne. Podáváme s plátky chleba, opečenými na másle.

26. Kapr pečený na houbách

4 porce kapra, 370 g naložených hub, 2 natvrdo vařená vejce, olej, bílý pepř, pažitka, citrón, sůl, cibule

Porce kapra osolíme a zprudka opečeme na oleji, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli a polovinu překrájených hub. Rybu podlijeme trochou vody a v troubě upečeme do měkka. Pak rybu vyjmeme, porce ozdobíme usekanými vejci, pažitkou a plátky citrónu, ke každé porci přidáme zbytek naložených hub. Vhodnou přílohou je dušená rýže.

27. Kapr pečený se zeleninou

4 porce kapra, máslo, 2 větší cibule, 3 papriky, 4 rajčata, 1/16 l smetany, hladká mouka, olej, sůl

Kapra osolíme, obalíme v mouce a na oleji opečeme do zlatova. Na kolečka nakrájenou cibuli osmahneme na másle, přidáme nakrájené papriky a rajčata, vše krátce podusíme. Zahustíme smetanou rozmíchanou se lžící hladké mouky. Do připravené zeleniny vložíme porce opečeného kapra. Podáváme s plátky opečené žemle.

28. Dušený kapr se žampiony

4 porce kapra, 200 g žampionů, 70 g másla, cibule, 2 stroužky česneku, 30 g hladké mouky, 1 dl červeného vína, mletý pepř, zelená petržel, sůl

Kapra osolíme, opepříme, obalíme v mouce a opečeme na másle. Opečenou rybu vyjmeme, do tuku vložíme drobně nakrájenou cibuli, na plátky nakrájené žampiony a drobně usekaný česnek. Směs krátce osmažíme, přidáme kapra, podlijeme vínem a dusíme do měkka. Podáváme s vařenými brambory silně posypané zelenou petrželí.

29. Kapr se žampiony v alobalu

4 porce kapra, 80 g másla, 100 g pikantní směsi, 150 g žampionů, 300 g brambor, 30 g hladké mouky, citrón, 1 dl bílého vína, olej, mletý pepř, sůl, na pikantní směs : 1 sladkokyselá okurka, 1 menší cibule, zelená petržel, citronová kůra, 2 lžičky sardelové pasty, 2 lžičky usekaných kaparů

Do porcí kapra uděláme nožem dva zářezy, do nich vsuneme plátky citrónu, rybu osolíme a opepříme, obalíme v mouce a na rozpáleném oleji krátce opečeme. Brambory oloupeme a nakrájíme na malé kostičky, osmažíme na oleji. Na velký list alobalu položíme osmažené brambory, na ně porce kapra a pokryjeme pikantní směsí. Navrch klademe slabě nakrájené žampiony, přilijeme víno a přidáme máslo. Alobal dobře uzavřeme a pečeme ve vyhřáté troubě 20 až 25 minut. Příprava pikantní směsi : sladkokyselou okurku, cibuli, 2 žampiony, zelenou petržel a kapary jemně usekáme a vše promícháme s citronovou kůrou a sardelovou pastou.

30. Zapečený kapr v rajčatové omáčce

3 porce kapra po 200 g, 100 g oleje, cibule, 2 stroužky česneku, 6 tvrdších rajčat, 1/8 bílého vína, 50 g strouhaného ementálu, 30 g strouhané housky, mletý pepř, sůl

Do pánve s rozehrátým olejem vložíme osolené a opepřené porce kapra a po obou stranách je dozlatova opečeme. Porce vyjmeme, v tuku po opékání krátce osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a česnek a přidáme na plátky nakrájená rajčata. Do zapékací misky vložíme polovinu podušených rajčat s cibulí a pokryjeme je porcemi kapra, přelijeme šťávou se zbytkem rajčat a přelijeme vínem. Povrch pokrmu posypeme sýrem se strouhanou houskou a krátce zapečeme.

31. Kapr s okurkovou omáčkou

4 porce kapra po 150 g, 3 dl smetany, máslo, hladká mouka, citrón, salátová okurka, mletý pepř, lžíce nakrájeného kopru, sůl

Z másla a mouky připravíme v hlubší pánvi světlou jíšku, po částech ji podléváme studenou smetanou a za stálého míchání ji povaříme na hladkou omáčku. Vykostěné porce kapra osolíme, pokapeme citrónovou šťávou, vložíme do připravené omáčky, podle chuti osolíme, opepříme, přidáme na drobno nakrájenou okurku a na mírném ohni uvaříme do měkka. Hotové posypeme usekaným koprem.

32. Zapečený kapr se smetanou a koprem

3 porce kapra, máslo, 1/4 kysané smetany, kopr, tvrdý sýr, mletý pepř, sůl

Porce kapra zbavíme kůže, osolíme, opepříme, vložíme do zapékací misky a na másle je krátce opečeme. Do smetany rozkvedláme lžíci nakrájeného kopru a 3 lžíce nastrohaného sýra. Opečené porce kapra přelijeme smetanou a ve vyhřáté troubě asi 20 minut zapečeme.

33. Kapr se žampiony

1/2 kg kapra, 250 g nakládaných žampionů, sterilovaný hrášek, 250 g majonézy, citrón, rajčata, natvrdo vařená vejce, máslo

Porce kapra osolíme a opečeme na másle. Pak maso zbavíme kůže, kostí a pokrájíme. Přidáme pokrájené žampiony a 3 lžíce hrášku a majonézu rozmíchanou s citrónovou šťávou. Salát upravíme na mísu a zdobíme rajčaty, kolečky citrónu a vařenými vejci.

34. Kapří závitky v rosolu

Kapr, 1/2 l bílého vína, bobkový list, 5 nových koření, pepř, cibule, 2 hřebíčky, sůl, citrón, nakládaná zelenina, vejce, aspik, 5 bílků, ocet

Kapra pokrájíme na dílky jako ke smažení. Víno svaříme s kořením a celou cibulí. Horký nálev na maso nalijeme a necháme marinovat do druhého dne. Pak jednotlivé porce bez obracení uvaříme, vyndáme je na talíř a necháme vychladnout. Kůži opatrně sejmem, maso vykostíme a umeleme. podle chuti osolíme a okyselíme citrónovou šťávou. Na kůži klademe válečky z rybí kašoviny, stočíme do závitků a klademe vedle sebe. Přizdobíme nakládanou zeleninou, vejci, citrónem a zalijeme aspikem připraveným z litru rybiho vývaru, vyčištěného 5 rozšlehanými bílky a ochuceného octem a solí.

35. Rybí paštika

Kapr, červené nesladké víno, cibule, citrónová kůra, mlíčí, játra, sardelová pasta, slanina, 2 housky, mléko, sůl, pepř, 3 vejce, žampiony, petržel, rajčata, pažitka, kopr

Rybu vykostíme, rozporcujeme a osolíme. pak ji marinujeme asi půl dne ve víně s nakrájenou cibulí a citrónovou kůrou. Z mlíčí si připravíme směs s přísadkou jater, sardelové pasty, jemně nakrájené slaniny a dvou housek namočených v mléce. Osolíme, opepříme, přidáme dvě vejce a směs utřeme na jemno. Formu na paštiku vymažeme tukem, na dno dáme vrstvu připravené směsi, na ni porce marinovaného kapra. Navrch dáme osmažené žampiony a petrželovou nať. Povrch potřeme rozkvedlaným vejcem a pečeme asi hodinu v mírně vyhřáté troubě. Pak paštiku vyklopíme na mísu a necháme vychladnout. Zdobíme petrželí, rajčaty, pažitkou a koprem.

36. Kapr po čínsku

1000 g kapra, 4 lžíce arašídového oleje, 1/16 l sherry, 3 lžíce octa, 3 kostky cukru, 3 stroužky česneku, sůl, lžička zázvoru, 2 lžičky škrobové moučky

Kapra opečeme v rozpáleném oleji po obou stranách zcela do měkka, potom vyjmeme, položíme na plochou mísu a zalijeme omáčkou. Příprava omáčky : sherry, ocet, cukr, sůl, česnek utřený se solí, zázvor a škrobovou moučku rozšleháme v hluboké misce. Na menší pánev nalijeme olej na smažení, přidáme ušlehanou omáčku a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Podáváme s dušenou rýží nebo s brambory.

37. Interkapr

1 kapr, sůl, 100 g másla, 3 natvrdo vařená vejce, 3 syrové žloutky, 3 dcl šlehačky, lžička pepře, 2 lžičky cukru, citrón, lžička hořčice

Kapra necháme v celku, hřbet několikrát šikmo nakrojíme, aby se nekroutil, osolíme, přidáme máslo a zvolna upečeme. Upečeného kapra poléváme omáčkou ze tří prolisovaných vařených vajec, žloutků, šlehačky, pepře, cukru, hořčice šťávy z celého citrónu.

38. Kapr lužnický

Stažené půlky kapra bez hřbetních kostí, 5 stroužků česneku, sůl, sladká paprika, zázvor, olej

Utřeme česnek se solí, lžící papriky a lžičkou zázvoru, rozmícháme v 5 lžících oleje a kašičkou natřeme maso po jedné straně. Každou polovinu kapra zabalíme zvlášť do alobalu, necháme v ledničce několik hodin uležet a potom upečeme.

39. Zapékaný kapr se sýrem

Kapr, 100 g másla, hladká mouka, 1dcl vývaru z ryby, 1 dcl sladké smetany, hermelín, 2 žloutky, sůl, pepř, natvrdo vařené vejce, citrón, hlávkový salát

Kapra uvaříme, zbavíme kůže, vykostíme a pokrájíme na malé kousky. Z másla a hladké mouky upražíme světlou jíšku, kterou rozředíme vývarem a smetanou. Přidáme hrst strouhaného hermelínu, syrové žloutky, sůl, pepř a pokrájené kapří maso. Směsí plníme máslem vymaštěné zapékačké misky asi do 3/4, posypeme strouhaným hermelínem, pokapeme rozpuštěným máslem a prudce opečeme. Zdobíme vařeným vejcem, salátovými listy a kolečky citrónu. Podáváme teplé s bílým pečivem.

40. Štědrovečerní nadívaný kapr

Kapr, 100 g sušených švestek, 100 g jader vlašských ořechů, cibule, olej, pepř, sůl

Švestky krátce povaříme, vypeckujeme a umeleme na masovém strojku. Ořechy také umeleme. Pokrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme švestky a ořechy, špetku soli a pepře a dobře promícháme. Kapra necháme v celku, hřbet několikrát nařízneme. Osolíme a břišní dutinu naplníme připravenou směsí. Potom kapra zašijeme a za občasného polévání olejem upečeme. Takto upraveného kapra podáváme s tradiční černou omáčkou.

41. Kapr ve víně

Kapr, červené víno, olej, rajský protlak, pepř, sůl, cukr, hrozinky, strouhaný chleba

Kapra rozporcujeme, zalijeme vínem a na 4 hodiny dáme do ledničky. Potom porce osušíme, osolíme a prudce opečeme na oleji. Do oleje, v němž jsme rybu opékali, přidáme sklenku použitého červeného vína, 2 lžíce protlaku, pepř, sůl, 2 lžičky cukru, hrst hrozinek a 2 lžíce strouhaného chleba. Povaříme asi 5 minut, nalijeme na rybu a podáváme s tmavým chlebem.

42. Kapří salát s křenem

1/2 kg kapra, 150 g majonézy, 100 g strouhaného křenu, máslo, sůl

Kapra stáhneme a udusíme na másle. Maso vykostíme a pokrájíme, přidáme majonézu a křen, podle chuti osolíme a podáváme s bílým pečivem.

43. Topinky Bezdrev

500g kapra, máslo, olej, cibule, 3 lžíce kečupu, lžička soli, lžička pepře, 5 stroužků česneku, chléb, kyselá okurka

Kapra stáhneme a udusíme na másle, maso vykostíme a pokrájíme na drobno. Na troše oleje osmažíme pokrájenou cibuli, přidáme maso, kečup, pepř, sůl a utřený česnek. Na oleji osmažíme dočervena krajíčky chleba a ještě teplé potíráme pomazánkou. Podáváme s kyselou okurkou.

44. Kapr v županu

Kapr, 5 lžic hladké mouky, olej, 3 bílky, sůl

Kapra osolíme, jednotlivé porce obalujeme v těstíčku a smažíme. Těstíčko : hladkou mouku promícháme se třemi lžicemi oleje a 1 lžící osolené vlažné vody. Za půl hodiny přidáme sníh z bílků a lehce promícháme.

45. Kapr smažený se sýrem

Kapr, máslo, dietní suchary, tvrdý sýr, sůl

Osolené porce kapra obalujeme v rozpuštěném másle a strouhance z dietních sucharů. Usmážíme, poklademe vedle sebe do zapékací misky, vydatně posypeme strouhaným sýrem a zapečeme. Podáváme ihned.

46. Kapr v mandlích

Kapr, vejce, sůl, máslo, mandle, dietní suchary

Porce osolíme, smočíme ve žloutcích ušlehaných s rozpuštěným máslem (na jeden žloutek 1 lžice másla) a obalíme ve strouhaných mandlích napůl smíchaných se strouhankou z dietních sucharů. Osmažíme.

47. Kapr namodro

Kapr lysec, ocet, 2 bobkové listy, 20 pepřů, 1 cibule, lžička soli, máslo, vařená vejce, sardelové máslo, citrón, kaviár

Kapra opatrně vykucháme, přičemž nesmíme setřít hlen z povrchu kůže, který je příčinou zmodrání. Nakrájíme na porce, které narovnáme vedle sebe a polijeme vroucím octem. Svaříme litr vody s 1/8 l octa, nakrájenou cibulí, kořením a solí asi 5 minut. Pak nalijeme na rybí porce rozložené v pekáči a vaříme 15 minut. Po uvaření rybu urovnáme na mísu, potřeme rozpuštěným máslem a zdobíme vařenými vejci, petrželkou, sardelovým máslem, plátky citrónu a kaviárem.

48. Kapr vařený v pivě

6 porcí kapra po 200 g, 100 g slaniny, 150 g kořenové zeleniny, 2 cibule, 1/2 l světlého piva, 2 lžice strouhaného perníku, citrón, 2 lžice másla, sůl

Osolené porce kapra vložíme do smaltované nádoby vyložené plátkou slaniny, kolečky cibule a kořenové zeleniny. Když se slanina částečně rozpeče zalijeme kapra pivem a nádobu přiklopíme. Jakmile se pivo začne vařit sejmem nádobu z ohně, přikryjeme ji promaštěným papírem a dáme do trouby. Zapékáme do změknutí. Měkké porce vyndáme na nahřátou mísu, omáčku z piva zahustíme perníkem, ochutíme citrónovou šťávou, osolíme a zjemníme máslem. Porce kapra přelijeme procezenou omáčkou a podáváme s vařenými brambory.

49. Kapr po staročesku

6 porcí kapra, 1/4 l černého piva, 1/4 l bílého vína, cibule, citrón, 3 hřebíčky, 50 g másla, 2 lžičky sardelové pasty, lžice kaparů, 40 g hladké mouky, sůl

Kapra naporcujeme a osolíme. Do hluboké pánve nalijeme víno, pivo, asi 1/4 l vody, přidáme cibuli se zapíchnutými hřebíčky, citrónovou kůru, osolíme a vaříme 10 minut. Pak vložíme kapra a zvolna vaříme 15 minut. Na menší pánvi zpěníme 50 g cibule, přidáme sardelovou pastu, zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme procezeným rybím vývarem, přidáme usekané kapary, citrónovou šťávu, osolíme a za stálého míchání vaříme 20 minut. Takto připravenou omáčkou poléváme porce kapra.

50. Kapr podle prababičky

1,5 kg kapra, 120 g másla, 1/4 l sladké smetany, 1/8 l rybího vývaru, mletý pepř, lžice drobně rozkrájených lístků šalvěje, sůl

Kapra rozdělíme na poloviny, osolíme, opepříme, posypeme šalvějí. V pekáči rozhřejeme 3/4 másla, vložíme připraveného kapra a poklademe zbylým máslem. Pečeme po obou stranách

asi 20 minut. Během pečení podléváme vývarem a přeléváme vypečenou šťávou. Měkké maso vyjmeme, do vypečené šťávy přilijeme smetanu a necháme přejít varem. Procezené lijeme na porce ryby.

51. Bratislavský kapr se šunkou

4 porce kapra, 4 plátky šunky, 1/4 l pomerančového džusu, sůl, cayenský pepř, mouka, vejce a strouhanka na obalení, máslo na smažení, tvrdý sýr

Rybu stáhneme a odstraníme páteř, porce narovnáme do misky, zalijeme džusem, dáme na noc do ledničky. Druhý den maso osušíme, osolíme, opepříme, zabalíme do šunky, obalíme v mouce, vejci a strouhance a osmažíme. Horké sypeme strouhaným sýrem.

52. Radenínský vánoční kapr

6 porcí kapra, 1/2 l mléka, sůl, hladká mouka, vejce, 200 g mandlí, olej

Kapra stáhneme a odstraníme páteř. Porce namočíme do mléka a necháme přes noc v lednici. Druhý den osušíme, osolíme, obalíme v mouce, vejci a strouhaných mandlích. Smažíme po obou stranách do červena.

53. "Orientální" kapr z Třebíče

6 porcí kapra, 6 lžic oleje, 1 dl červeného vína, kečup, šípková zavařenina, zavařené brusinky, hrozinky, mandle, sůl, pepř, cukr

Porce kapra osolíme a prudce opečeme na oleji. Podáváme s omáčkou z vína, lžice kečupu, lžice šípkové zavařeniny, lžice zavařených brusinek, hrsti hroznů a několika spařených mandlí. Omáčku 5 minut povaříme, podle chuti osolíme, opepříme, případně osladíme.

54. Pečenáče z Heraltic

1,8 kg kapra, 5 lžic oleje, 1/4 l octa, 2 bobkové listy, 2 cibule, 10 pepřů, lžička soli, 3 hřebíčky, 5 nových koření, citrónová kůra

Kapra nařežeme na podkovy silné asi 1,5 cm, po obou stranách je potřeme olejem a dohněda opečeme. Ocet svaříme s 1,5 l vody, cibulí, kořením a solí. Opečeného kapra srovnáme do mísy, zalijeme studenou marinádou, necháme 5 dní v chladničce uležet.

55. Kapří karbanátky z Podunají

1 kg kapřího masa, 3 lžice krupice, lžice oleje, 2 vejce, 5 lžic strouhanky z dietních sucharů, sůl, pepř, muškátový květ, olej

Kapra v páře udusíme do měkka. Potom vykostíme, maso umeleme. Krupici osmahneme na oleji a přidáme k masu s ostatními přísadami. Z masa děláme malé karbanátky, které bez obalování osmažíme.

56. Strážnický kapr v jenském skle

6 porcí kapra, 100 g ementálu, 3 vejce, 3 lžice másla, sůl

Staženého kapra naporcujeme, osolíme a prudce opečeme na oleji a máse. Maso vybereme, narovnáme do ohnivzdorné skleněné mísy, zalijeme vejci rozkverlanými s nastrouhaným ementálem a dáme zapéci.

57. Kapr s houbami

4 porce kapra, 50 g cibule, 80 g másla, 1/8 l bílého vína, 150 g žampionů, 1/8 l smetany, kopr, cukr, citrón, hladká mouka, sůl

Z porcí kapra odstraníme páteř, vrchní část nařízneme a do zářezů vsuneme dílky citrónu. Osolíme a obalíme v mouce. Drobně nakrájenou cibuli osmahneme na máse, přidáme porce ryby a dusíme za občasného podlévání vínem. Podušené porce vyjmeme, šťávu procedíme, přidáme na plátky nakrájené žampiony a podusíme je. Šťávu s houbami ochutíme smetanou, citrónovou šťávou, špetkou cukru, jemně usekaným koprem a ještě krátce povaříme. Porce kapra přelijeme omáčkou a podáváme s vařenými brambory.

58. Pikantní kapr se žampióny

4 porce kapra, 10 žampiónů, 0,5 dl koňaku, 2 dl červeného vína, 100 g cibulek, lžíce hladké mouky, 1 stroužek česneku, mletý pepř, olej, 20 g hladké mouky, 50 g másla

Porce kapra osolíme, opepříme, poprášíme moukou a opečeme po obou stranách na rozpáleném oleji. Opečené porce pokropíme koňakem, zapálíme a necháme dohořet. Pak rybu zalijeme vínem a vodou, ochutíme česnekem utřeným se solí a přidáme na tenké plátky nakrájené žampióny. Dusíme na mírném ohni 25 minut. Měkkou rybu opatrně vyjmeme, šťávu zahustíme kuličkou uhnětenou z 20 g mouky a 20 g másla, nepatrně zředíme vodou a krátce povaříme. Na zbytku másla podusíme celé oloupané cibulky, podušené vložíme do omáčky a znovu krátce podusíme. Omáčkou přelijeme porce kapra a podáváme s vařenými brambory.

59. Kapr s houbami po maďarsku

4 porce kapra, 200 g čerstvých hub, 1/16 l husté smetany, 1/16 l bílého vína, 100 g másla, hladká mouka, cibule, zelená petržel, mletý pepř, sůl

Porce kapra osolíme. Na pánvi rozpustíme máslo, přidáme porce kapra, polijeme vínem, přidáme nakrájené houby, drobně usekanou cibuli a zelenou petržel, opepříme a osolíme. Povrch pánve pokryjeme alobalem a v troubě podusíme. Smetanu rozmícháme se lžící hladké mouky, přelijeme přes měkkou rybu a krátce zapečeme. Podáváme s vařenými brambory.

60. Kapr se smetanou a hříby

600 g kapra, 100 g hřibů nakládaných v octě, 1/4 l kyselá smetana, 60 g másla, cibule, mletý pepř, bobkový list, sůl

Porce kapra osolíme, opepříme a opečeme na rozpuštěném másle. Přidáme bobkový list, drobně nakrájenou cibuli a v troubě na mírném ohni zapečeme. Pak podlijeme rybu smetanou a před dopečením přidáme drobně nakrájené hříby.

61. Kapr na špízu se žampióny

500 g kapra, 4 plátky anglické slaniny, 8 žampiónů, olej, citrón, mletý pepř, sůl

Kapra stáhneme a vykostíme, maso nakrájíme na větší kostky, opepříme, pokapeme citrónovou šťávou a olejem a necháme několik hodin odležet. Anglickou slaninu pokrájíme na čtverečky, žampióny necháme celé. Na jehlu napichujeme střídavě kostky kapřího masa, slaninu a žampióny, osolíme a opečeme v rozpáleném oleji. Podáváme s opečenými brambory a rajčatovým salátem s cibulí.

62. Marinovaný kapr po mexicku

6 porcí kapra, citrónová šťáva, sůl, na marinádu : 150 g majonézy, 1 nastrohané jablko, lžíce nastrohaného křenu, 1 prolisovaný banán, 1 sladkokyselá okurka, lžička usekaných kaparů, lžička cukru, 2 lžičky citronové šťávy, 2 lžíce bílého vína, špetka bílého pepře, sůl

Porce kapra zakapeme citrónovou šťávou, necháme chvíli odležet a krátce zvolna povaříme na mírném ohni ve slané vodě, opatrně vyjmeme, částečně vychladlého vykostíme a narovnáme do hlubší skleněné nádoby. Všechny přísady na marinádu dobře promícháme, naposled nastroháme jablko a ihned je přidáme do marinády. Porce kapra přelijeme marinádou a necháme v chladničce asi 3 hodiny vychladnout. Podáváme jako předkrm se sláným bílým pečivem a bílým vínem.

63. Marinovaný kapr po hambursku

6 porcí kapra po 200 g, 80 g oleje, 3 bílky, hladká mouka, sůl, na marinádu : 100 g kořenové zeleniny, nové koření, celý pepř, 1 bobkový list, 2 velké cibule, polovina citrónu, 1/4 l octa, 1/4 l červeného vína, 6 lžic oleje, sůl

Porce kapra osušíme, osolíme, obalíme v mouce a necháme asi 2 hodiny odležet. Pak porce ryby obalíme v rozšlehaných bílcích, znovu v mouce a v rozpáleném oleji opečeme z obou stran, opečené porce vyjmeme a necháme vychladnout. Vychladlého kapra vložíme do kameninového hrnce, zalijeme marinádou a v chladu necháme asi 12 hodin odležet. Příprava marinády: kořenovou zeleninu nakrájíme na slabé plátky, vložíme je do osolené vařící vody, přidáme nové koření, celý pepř, bobkový list a vaříme ji do poloměka. Pak teprve přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, na plátky nakrájený citrón, ocet, víno, vše ještě krátce povaříme a necháme vychladnout. Do vychladlé marinády lehce vmícháme olej. Marinádu před přelitím kapra necháme vychladnout.

64. Marinovaný kapr po orientálsku

6 porcí kapra, 3 lžíce oleje, citrónová šťáva, sůl, na marinádu : 3 větší tvrdá rajčata, 2 sterilované kapie v oleji, 2 velké cibule, 2 kyselé okurky, 1 dcl octa, 1/8 l vody, lžička hořčice, 4 lžíce oleje, mletý pepř, worcesterová omáčka, sůl

Asi 200 g porce osolíme, zakapeme citrónovou šťávou, opečeme po obou stranách na oleji. Opečené porce vyjmeme, necháme vychladnout a opatrně vykostíme. Cibuli, rajčata a okurky nakrájíme na tenká kolečka, papriku na proužky a vložíme do hlubší skleněné mísy. Vložíme porce kapra a pokryjeme připravenou zeleninovou směsí. Zbylé přísady promícháme v další misce a promíchanou marinádou přelijeme kapra se zeleninou. Necháme v chladničce dobře vychladnout a podáváme s chlebem.

65. Kapr po bretaňsku

600 g kapra, 30 g bílých fazolí, 75 g oleje, malá cibule, 50 g rajčatového protlaku, 3 lžíce červeného vína, citrón, zelená petržel, sůl

Porce kapra pokapeme citrónovou šťávou a necháme asi půl hodiny odležet. Osolíme a upečeme na pánvi po obou stranách na rozpáleném oleji. Předem připravíme marinádu a vařící ji přelijeme na porce kapra. Příprava marinády: předem uvaříme bílé fazole do měkka, nesmí se ale rozvařit, scedíme je a necháme okapat. Do rozpáleného oleje po opékání kapra přidáme na kroužky nakrájenou cibuli, velmi krátce ji zpěníme, aby zůstala bílá, přidáme rajčatový protlak, bílé víno, uvažené fazole a necháme přejít varem. Pokrm necháme v chladu alespoň 6 hodin odležet. Podáváme s bílým slaným pečivem, odobené kolečky citrónu a zelenou petrželí.

66. Marinovaný kapr po valticku

1500 g kapra, olej, malá cibule, 250 g žampionů, půlka celeru, bobkový list, 2 dcl bílého vína, citrónová šťáva, jablko, 2 lžíce nakrájeného kopru, bílý jogurt, 150 g majonézy, sůl, pepř

Kapra osolíme, opepříme a krátce po obou stranách upečeme na oleji. Kapra vyjmeme a do zbylého oleje vložíme jemně nakrájenou cibuli, na plátky nakrájené žampiony, na plátky nakrájený, samostatně v osolené vodě uvažený celer a bobkový list. Podušenou směs zalijeme vínem, vložíme opět kapra a zvolna ještě 10 minut podusíme. Pak přidáme citrónovou šťávu, oloupané, na nudličky nakrájené jablko a drobně nakrájený kopr. Pokrm necháme vychladnout a kapra důkladně vykostíme. Jogurt smícháme s majolkou a touto směsí zalijeme cibuli se žampiony a vložíme porce vykostěného kapra. Necháme asi 6 hodin vychladnout a podáváme se slaným bílým pečivem.

67. Marinovaný kapr po cikánsku

800 g kapra (4 porce), 100 g oleje, 100 g cibule, 100 g červených paprikových lusků, 100 g sladkokyselých okurek, 5 g sladké mleté papriky, špetka pepře, 50 g rajčatového protlaku, půl dcl červeného vína, sůl

Kapra opečeme na oleji po obou stranách, necháme vychladnout a přelijeme marinádou. Příprava marinády: do zbylého oleje po upečení kapra vložíme na kolečka nakrájenou cibuli, necháme ji pouze zesklivatět, přidáme mletou papriku, rajčatový protlak, na nudličky nakrájené okurky a paprikové lusky. Přelijeme červeným vínem a necháme pouze přejít

varem. marinádou přelijeme opečeného kapra a necháme v chladu asi 12 hodin odležet. Podáváme s chlebem.

68. Dvoubarevný kapr

4 porce kapra po 200 g, 2 lžíce másla, 1 dcl bílého vína, 1 dcl husté sladké smetany, velká cibule, 2 sladkokyselé okurky, 2 lžíce rajčatového protlaku, půlka citrónu, nové koření, celý pepř, jalovec, bobkový list, 1 vařený žloutek, 2 lžíce kaparů, zelená petržel, sůl

Z porcí kapra stáhneme kůži, jednotlivé porce na hřbetu nařizneme a vložíme do nich plátek citrónu. Kapra opečeme po obou stranách na másle, opečené porce vyjmeme a na zbylém másle po opékání podusíme nakrájenou cibuli, okurky, usekané kapary a všechno koření. Pak zalijeme vínem, přidáme citrónovou šťávu a vše rozdělíme na dvě poloviny. Vyjmeme koření, jednu část zalijeme smetanou, ke druhé přidáme rajčatový protlak. Každou část zvlášť umixujeme. Upečené porce kapra vložíme na skleněnou dělenou mísu a obě poloviny polijeme střídavě připravenými marinádami. Červenou část ozdobíme vařeným, přes síto protlačeným žloutkem a snítkami zelené petržele. Podáváme s tmavým chlebem.

69. Kapr na roštu s petrželovým máslem

Půlka kapra (1 kg), lžíce citrónové šťávy, 6 lžic oleje, mletý pepř, sůl, na přípravu petrželového másla : 100 nízkoenergetického másla, 3 lžičky jemně usekané zelené petrželky, lžička worchesterové omáčky, 2 lžičky citrónové šťávy, sůl

Půlku kapra bez ploutví osušíme, na hřbetu několikrát nařizneme, osolíme, po obou stranách opepříme, pokapeme citrónovou šťávou, potřeme jemným olejem a necháme v chladu asi hodinu odležet. Pak kapra grilujeme na rozpáleném roštu po obou stranách, celkem asi 13 minut, podle potřeby potíráme olejem, opékáme až do zlatohněda. Upečeného kapra rozdělíme na 4 až 5 porcí, na ně pak položíme kolečka petrželového másla, ozdobíme plátky citrónu a snítkami zelené petrželky. Podáváme s vařenými nebo opečenými brambory. Příprava petrželového másla : máslo třeme v misce, postupně vmícháme všechny přísady, pak je upravíme do tvaru válečků, zabalíme do alobalu a necháme v chladničce ztuhnout. Ztuhlé máslo nakrájíme na kolečka.

70. Ligurský kapr se žampióny

Kapr, 120 g másla, 400 g rajčat, 200 g žampiónů, 2 cibule, 1/8 l červeného vína, 30 g hladké mouky, česnek, mletý pepř, zelená petržel, citrón, sůl

Kapra naporcujeme, osolíme, opepříme, obalíme v mouce a pečeme s jemně nakrájenou cibulí na másle. Pečené porce vyjmeme a do pánve vložíme na plátky nakrájené žampióny, ty podusíme a zalijeme vínem. Nakonec přidáme nakrájená oloupaná rajčata, nastrouhaný česnek, pepř a sůl. Hotové porce polijeme omáčkou, nazdobíme petrželkou a kolečky citrónu a podáváme s vařenými brambory.

71. Kapr dušený (dietní)

250 g kapra, 4 g hladké mouky, 20 g másla, citrón, sůl

Porce kapra na hřbetě nařizneme, do zářezu vložíme plátky citrónu, osolíme, obalíme v hladké mouce, vložíme do teflonové pánve a podlijeme několika lžicemi vody a v troubě podusíme. Do vydušené šťávy přidáme máslo a podáváme s vařenými brambory nebo dušenou rýží.

72. Kapr v pergamenu (dietní)

250 g kapra, 20 g másla, sůl

Porce kapra osolíme, dobře zabalíme do pergamenového papíru a v předehřáté troubě zvolna dusíme. Měkounou rybu vyjmeme z pergamenu, přelijeme vypečenou šťávou a omastíme čerstvým máslem. Podáváme s vařenými brambory.

73. Kapr pečený na másle

4 porce kapra, 120 g másla, sůl, pepř, 4 lžičky pokrájené pažitky

Porce osolíme, natřeme máslem, posypeme pažitkou, ochutíme pepřem, zabalíme do alobalu a balíček 25 minut pečeme.

74. Kapr na cibuli

4 porce kapra, 4 cibule, 8 brambor, 120 g slaniny, sůl

Porce ryby osolíme, položíme na alobal, poklademe plátky syrových brambor, posypeme krájenou cibulí a zakryjeme tenkým plátkem slaniny. Zabalíme do alobalu a 30 minut pečeme.

75. Kapr se sýrem

4 porce kapra, 120 g tvrdého sýra, 120 g másla, 3 lžíce sterilovaného hrášku, sůl

Porce osolíme, potřeme máslem a potřenou stranou položíme na alobal. Na maso nastroháme tvrdý sýr, přidáme sterilovaný hrášek, zabalíme do alobalu a 25 minut pečeme.

76. Královský kapr

4 porce kapra, 80 g tvrdého sýra, 4 velké plátky šunky, kyselá okurka, 80 g másla, sůl

Alobal potřeme máslem. Na plátky šunky položíme rybí řízky zbavené kůže a páteře. Osolíme je, posypeme strouhaným sýrem, přiložíme čtvrtky podélně rozkrájené kyselá okurky, zabalíme a asi 30 minut pečeme.

77. Kapr z Budapešti

4 porce kapra, 80 g másla, 40 g sardelové pasty, citrónová šťáva, pepř, sůl

Porce velmi jemně osolíme, máslo rozetřeme se sardelovou pastou, přidáme pár kapek citrónové šťávy, pepř a pomazánku na maso natřeme. Zabalíme do alobalu a pečeme 25 minut.

78. Kapr recepční

1,8 kg kapr, 150 g másla, 150 g slaniny, pepř, zázvor, sůl

Vnitřek kapra vyplníme rozškvařenou pokrájenou slaninou, povrch osolíme, okořeníme, potřeme změkklým máslem a zabalíme do alobalu. Pečeme 35 minut v balíčku, pak alobal rozevřeme a necháme ještě asi 15 minut dopékat.

79. Kapr panenský

4 porce kapra, 100 g másla, 100 g mandlí, sůl, mléko

Staženého porce kapra zalijem mlékem a necháme přes noc v ledničce. Pak řízky osušíme, posolíme, natřeme máslem, obalíme ve strouhaných loupaných mandlích, zabalíme do alobalu a pečeme asi 20 minut.

80. Kapr Budhův

4 porce kapra, 50 g oříšků kešu, 50 g ořechových vlašských jader, 4 stroužky česneku, 2 lžíce strouhanky z dietních sucharů, 2 lžíce oleje, 2 lžíce pomerančové šťávy, půl lžičky pepře, sůl

Oříšky i ořechy semeleme, přidáme rozetřený česnek, strouhanku, olej, šťávu z pomerančů, pepř a sůl a promícháme v pastu. Na každou porci rozložíme přiměřené množství pasty, zabalíme do alobalu a pečeme 25 minut.

81. Pikantní kapří jikry

400 g kapřích jiker, 120 g másla, 12 žampionů, 120 g strouhaného sýra, 50 g strouhanky z dietních sucharů, sůl

Žampióny podusíme na másle, přidáme strouhanku, osolíme, promícháme s pokrájenými kapřími jikrami. Nalobal dáme asi 4 hromádky, které opatrně zabalíme a 20 minut pečeme.

82. Kapří biftečky

1 kg kapra, 3 lžíce krupice, 2 vejce, 5 lžic strouhanky z dietních sucharů, půl lžičky pepře, půl lžičky papriky, sůl, kolečka salámu, plátky cibule, olej

Porce kapra položíme na rošt na ohřívání knedlíků (pařáček) a v páře udusíme do měkka, pak maso obereme z kostí, umeleme, na oleji osmahneme krupici a s ostatními přísadami, kromě salámu a cibule, ji k masu přidáme. Z kašoviny naděláme menší biftečky, které vkládáme mezi dvě kolečka salámu, přizdobíme cibulí, zabalíme dolobalu a pečeme asi 20 minut.

83. Silvestrovské sendviče

4 krajíce bílého chleba, 200 g kapřího masa, 2 tavené ementálské sýry (trojúhelníčky), půl lžičky pálivé papriky, 2 vejce, sůl, 100 g másla

Vařené, smažené, dušené nebo pečené kapří maso zbavíme kůže, kostí a na drobno pokrájíme. Přidáme strouhaný tavený ementál, vejce, papriku a sůl. Chleby nejprve natřeme máslem, pak zhotovenou pomazánkou, zabalíme dolobalu a pečeme asi 15 minut.

84. Kapr po moravsku

3 porce kapra, 3 lžíce oleje, 40 g másla, 3 vejce, 60 tvrdého sýra, sůl

Porce kapra osolíme, necháme asi půl hodiny odležet, pak je na rozpáleném oleji po obou stranách opečeme. Do rozkvedlaných vajec s nastrouhaným sýrem přidáme trochu soli. Opečené porce přelijeme rozkvedlanými vejci a asi 5 minut zapečeme v horké troubě.

85. Kapr dušený na pepři a česneku

600 g naporcovaného kapra bez páteře, 3 stroužky česneku, mletý pepř, 300 g syrových brambor, 100 g cibule, 80 g másla, šťáva z jednoho citrónu, zelená petržel, vývar z masoxu, sůl

Porce potřeme česnekem utřeným se solí a opepříme. Oloupané brambory a cibuli nakrájíme na tenké plátky. Větší zapékačskou misku vymažeme máslem a narovnáme do ní připravené porce kapra. Mezery mezi porcemi kapra vyplníme nakrájenými brambory a cibulí a pokrm zalijeme vývarem, aby porce kapra byly zcela potopeny. Povrch posypeme jemně usekanou zelenou petrželí, zakapeme citrónovou šťávou, zakryjeme pokličkou a dusíme v troubě asi 45 minut.

86. Kapří nákyp

300 g vykostěného kapřího masa, 30 g hladké mouky, 50 g másla, 4 dcl mléka, 4 lžíce strouhané housky, 1 vejce, citrónová šťáva, zelená petržel, sůl

Kapra osolíme, vložíme do rendlíku, zakapeme citrónovou šťávou, podlijeme trochou vody a zvolna dusíme do měkka. Měkkého kapra vyjmeme a na masovém strojku umeleme. Z mouky a másla připravíme světlou jíšku, podlijeme ji studeným mlékem a za stálého míchání ji uvaříme do husta. Do připravené omáčky přidáme umletého kapra, jemně nakrájenou zelenou petržel, žloutek, část strouhané housky, osolíme, promícháme a teprve nakonec lehce vmícháme ušlehaný sníh z bílku. Připravenou hmotou naplníme zapékačskou misku vymazanou zbytkem másla a vysypanou druhou polovinou strouhané housky. Pokrm pečeme asi 30 minut v mírně přehřáté troubě a podáváme s maštěnými brambory a zeleninovým salátem.

87. Dušený kapr po indicku

4 porce kapra, cibule, 1 feferonka, 2 lžíce plnotučné hořčice, zázvor, kmín, karí koření, olej, sůl

Feferonku jemně nakrájíme s cibulí a na oleji krátce osmažíme. Přidáme porce kapra, předem osolené, posypané kmínem, zázvorem, karí kořením a potřené hořčicí. Podlijeme vodou, zvolna dusíme do měkka, ochutíme citrónovou šťávou a podáváme s dušenou rýží.

88. Kapr po sicilsku

4 porce kapra po 200 g, 80 g rajčatového kečupu, 1/8 l bílého vína, 2 vejce, olivy, citrónová šťáva, olej, cukr, sůl

Porce osušíme utěrkou a upečeme po obou stranách. Měkkou rybu vyjmeme, do pánve přidáme kečup, víno, trochu vody a necháme přejít varem. Podle chuti přidáme cukr a citrónovou šťávu. Na talířích přelijeme ryby připravenou omáčkou, ozdobíme kolečky nakrájených natvrdo uvařených vajec a olivou. Podáváme s vařenými brambory.

89. Kapr na česneku v alobalu

600 g kapra, 2 stroužky česneku, 30 g másla, sůl

Porce kapra potřeme česnekem a osolíme. Alobal vymažeme máslem a potřeme česnekem, pak do něj vložíme připravenou rybu, dobře zabalíme a pečeme 30 minut v troubě. Příloha - bramborový salát.

90. Kapr vařený s citrónovým máslem

6 porcí kapra, mrkev, petržel, celer, 80 g másla, citrón, celý pepř, nové koření, bobkový list, cibule, sůl

Nakrájenou cibuli a zeleninu s kořením vložíme do studené vody a přivedeme k varu. Pak přidáme osolené porce kapra a zvolna vaříme do měkka. V pánvi rozehejeme máslo, přidáme šťávu z 1 citrónu a za stálého míchání přivedeme téměř k varu. Uvařené ryby na talíři přelijeme horkým citrónovým máslem, podáváme s vařenými brambory a zeleninovým salátem.

91. Kapr s uzeninou

4 porce kapra po 200 g, 4 velké plátky uzeniny (cikánská pečeně), 2 cibule, 50 g paprikované slaniny, lžička mleté sladké papriky, máslo, citrón, 3 rajčata, 3 zelené papriky, zelený hrášek, olej, sůl

Porce kapra osolíme, posypeme paprikou, uprostřed nařízneme a vložíme do zářezu půl kolečka citrónu a plátek slaniny. Takto připravenou rybu vložíme do zapékací misky vymazané olejem, pokryjeme plátkem uzeniny, obložíme nakrájenou cibulí, rajčaty a paprikami a sterilovaným hráškem. Podáváme se smaženými brambory.

92. Kapr pečený s pikantní omáčkou

4 porce kapra po 200 g, mletý pepř, olej, sůl, na omáčku : 2 lžičky jemné hořčice, 15 g hladké mouky, 2 žloutky, 30 g másla, mletý pepř, citrón, 1/4 l vody, sůl

Porce kapra opečeme na oleji a uložíme v teple. V hrnci smícháme vodu, hořčici, mouku, žloutky, přidáme sůl, pepř a šleháme ve vodní lázni až omáčka zhoustne. Pak přidáváme po částech kousky másla. Porce kapra obložíme dušenou rýží, přelijeme omáčkou a zdobíme plátky citrónu.

93. Kapr po francouzsku

800 g kapra, 2 lžičky másla, 2 vařená vejce, citrón, zelená petržel, sůl, olej

Kapra osolíme, střed porcí z hřbetní strany nařízneme a vložíme kolečka citrónu. Porce opečeme na rozpáleném oleji. Na míse rybu ochutíme rozpuštěným máslem, posypeme nakrájenými vejci a petrželí. Podle chuti mírně opepříme. Podáváme s vařenými brambory a zeleninovým salátem.

94. Kapr po orientálsku se žampióny

1 kg kapra, 200 g žampiónů, 3 zelené papriky, 3 rajčata, cibule, 1 dcl červeného vína, olej, 2 lžíce kečupu, mletý pepř, sůl

Porce kapra dáme na pánev s rozpáleným olejem a v předehřáté troubě do měkka upečeme. Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli, papriku, žampióny a rajčata. Vše krátce podusíme, pak směs přidáme na porce kapra a osolíme. Ještě krátce dusíme a nakonec podlijeme červeným vínem. Podáváme s vařenými brambory nebo se slaným pečivem.

95. Kapr po anglicku

1200 g kapra, 4 dcl sladké smetany, 4 vejce, 40 g másla, 20 g cibule, lžička sardelové pasty, ocet, 3 lžíce nakrájené pažitky, 2 lžičky zelené petrželky, sůl

Kapra stáhneme, odstraníme páteř a nakrájíme na porce. Do litru vody dáme ocet, sůl, rybu vaříme 5 až 10 minut, pak kapra vyjmeme. Do smetany rozkvedláme žloutky, rozpuštěné máslo, nastrouhanou cibuli, sůl, pažitku, petržel a sardelovou pastu. Polovinu směsi nalijeme do zapékací misky, vložíme porce ryby a zalijeme druhou polovinou směsi, do níž jsme přidali sníh z bílků. Zapečeme v troubě asi půl hodiny. Podáváme s upečenými brambory.

96. Kapr po bengálsku

4 porce kapra, 80 g tuku, lžička mletého zázvoru, lžička mleté sladké papriky, lžička karí koření, špetka mletého pepře, citrón, vejce, 100 g strouhané housky, sůl

Porce osolíme, posypeme směsí koření a pokapeme citrónovou šťávou. Jednotlivé porce namáčíme několikrát v rozšlehaném vejci, obalíme ve strouhané mouce a smažíme v rozpáleném oleji ze všech stran do zlatova. Podáváme s vařenými brambory.

97. Kapr po španělsku

4 porce kapra po 200 g, 20 g hladké mouky, cibule, 3 lžíce oleje, 3 dcl bílého vína, lžička sladké mleté papriky, lžička mletého pepře, 50 g sloupnutých a nadrobno usekaných mandlí, 3 lžičky kaparů, mléko, tuk na smažení, sůl

Stažené porce kapra pokapeme citrónovou šťávou a osolíme. Drobně nakrájenou cibuli osmažíme v kastrole na oleji do zlatova, zaprášíme ji moukou, osmahneme, podlijeme vínem, osolíme, okořeníme a na mírném ohni asi 10 minut povaříme. Pak přidáme k omáčce mandle, nadrobno nakrájené kapary a ochutíme citrónovou šťávou. Připravené porce kapra vložíme nakrátko do mléka, pak je obalíme v mouce a v rozpáleném tuku upečeme ze všech stran do zlatohněda. Upečené porce naskládáme do ohnivzdorné misky, přelijeme mandlovou omáčkou, ještě krátce povaříme a ihned v misce porcujeme. Podáváme s vařenou rýží ochucenou máslem a se zeleninovým salátem.

98. Kapr po japonsku

600 g vykostěného staženého kapra, lžíce škrobové moučky, 3 lžíce hladké mouky, půl lžíce vodky, 3 bílky, cibule, 2 zelené papriky, celer, tuk na smažení, na omáčku : 4 lžíce vína sherry, několik plátků celého zázvoru, 3 lžíce sójové omáčky, nastrouhaná ředkev, šálek vody, sůl

Kapra a celer nakrájíme na centimetrové plátky a papriku na širší nudličky. Z bílků, vína a vody připravíme těstíčko. Obalíme v něm porce ryby, plátky celeru, papriky a na tuku osmažíme do měkka. Podáváme s dušenou rýží. Jednotlivá smažená sousta namáčíme při stolování ve studené omáčce podávané v malém širším šálku. Omáčku připravíme smícháním jednotlivých přísad, můžeme ji také i povařit a zahustit škrobovou omáčkou.

99. Rožmberský kapří salát

500 g kapra, 250 g majolky, 150 g vařené mrkve, 150 g sladkokyselých okurek, 100 g sterilovaného hrášku, 5 malých cibulí, olej, cukr, sůl

Kapra osolíme a po obou stranách opečeme na oleji, dobře osušíme, vychladlou rybu vykostíme, rozebereme na kousky, přidáme na kostičky nakrájenou mrkev, okurky, sterilovaný hrášek, cibuli nakrájíme na plátky. Podle chuti osolíme a spojíme majolkou.

100. Lečo s kaprem

4 porce kapra, 40 g oleje, na lečo : 100 g slaniny, 100 g cibule, 300 g paprik, 200 g rajčat, 2 stroužky česneku, zelená petržel, sůl

Kapra osušíme a opečeme z obou stran na tuku do měkka, rybu rozebereme na větší kousky. Na nudličky nakrájenou slaninu rozpustíme na hlubší pánvi, přidáme na slabé plátky nakrájenou cibuli, krátce opečeme, vložíme na slabé proužky nakrájenou papriku, podusíme téměř do měkka, nakonec vložíme nakrájená rajčata. Pokrm ochutíme česnekem utřeným se solí a krátce ještě podusíme. Do podušené zeleniny přidáme rybu a vše prohřejeme. Podáváme s dušenou rýží.

101. Pudink z kapra

800 g kapřího masa, 80 g Hery, 2 vejce, 70 g tvrdého sýra, 2 žemle, 1 dcl mléka, strouhaná houska, lžička sardelové pasty, sůl

Kapra podélně rozřízneme, vyjmeme páteř, vložíme do osolené vroucí vody a uvaříme do měkka. Uvařenou vykostěnou rybu umeleme na masovém strojku současně se žemlí namočenou ve mléce. Tuk utřeme se žloutkem, sardelovou pastou, nastrouhaným sýrem, prolisovaným masem a podle potřeby strouhanou houskou. Z bílků ušlehaný sníh lehce vmícháme do směsi, kterou naplníme formu vymazanou tukem a vysypanou strouhanou houskou. Formu povážeme pergamenem a vložíme do většího pekáčku s vodou. Vaříme asi 3/4 hodiny. Podáváme se slaným bílým pečivem.

102. Šašlik z kapra

6 porcí kapra, 6 lžic oleje, 70 g slaniny, menší sterilovaná kapie, 3 cibule, 70 g másla, sladká mletá paprika, 3 lžičce drobně nakrájené zelené petržele, sůl

Vykostěného, na menší kousky nakrájeného kapra, na kousky nakrájenou slaninu a na silnější kolečka nakrájenou cibuli posypeme sladkou mletou paprikou a napícháme střídavě na jehly. Za častého potírání olejem pečeme na pánvi s rozpáleným olejem. Při pečení šašliky stále obracíme. Měkké maso přeložíme na talíře, přelijeme rozehřátým máslem a ozdobíme proužky kapie. Podáváme se smaženými bramborovými hranolky.

103. Rybí ražniči

600 g kapra, 100 g anglické slaniny, 4 rajčata, rajčatový kečup, citrónová šťáva, olej, máslo, mletý pepř, sůl

Kapra nakrájíme na kousky, částečně je vykostíme, osolíme, opepříme a potřeme olejem. Slaninu nakrájíme na čtverečky, tvrdá rajčata na čtvrtky a střídavě napichujeme na jehly. Pokapeme citrónovou šťávou a grilujeme po všech stranách. Měkké porce rozdělíme na talíře, pokapeme citrónovou šťávou, rozpuštěným máslem a kečupem. Podáváme s opečenými brambory a zeleninovým salátem.

104. Kapří guláš

3/4 kg kapra, 50 g slaniny, lžička másla, 100 g rajčat nebo kečupu, 100 g lusků papriky, lžička sladké mleté papriky, mletý pepř, lžička hladké mouky, cibule, 1/4 l sladké smetany, sůl

Kapra podélně rozkrojíme a vykostíme, osolíme a obalíme v mouce. Na malé kousky nakrájenou slaninu rozpustíme a opečeme na ní maso. Opečenou rybu vyjmeme a na zbylé slanině zpěníme na kolečka nakrájenou cibuli, zaprášíme paprikou a přidáme na silnější plátky nakrájená rajčata a na nudličky nakrájenou papriku. V připraveném základě dusíme kapří maso do měkka. Před skončením dušení zalijeme smetanou, krátce povaříme, přidáme nerozpuštěné máslo, dochutíme pepřem a solí a hned podáváme s vařenými brambory.

105. Kapr po řecku s houbami

Asi 1 kg kapra, 500 g malých cibulí, 250 g žampionů, 200 g rajčatového protlaku, 1/2 l bílého vína, 1/4 l vody, 2 bobkové listy, mletý pepř, sůl

Naporcovaného kapra vložíme do hrnce, zalijeme vodou, přidáme cibulky, žampióny, lžíci soli, rajčatový protlak, víno, bobkový list a pepř. Kapra zvolna vaříme na mírném ohni, aby se porce nerozvařily. Po uvaření uložíme do chladu a podáváme druhý den s bílým pečivem.

106. Kapr v zeleninové remuládě

600 g kapra, 50 g kyselý smetany, ocet, 100 g sterilovaného hrášku, sladkokyselá okurka, 150 g karotky, 50 g kořenové petržele, 80 g celeru, 150 g cibule, 150 g majonézy, cukr, sůl, pepř, nové koření

Porce kapra zvolna uvaříme ve slané a octem okyselené vodě. Do majonézy přidáme, za stálého šlehání, smetanu a odvar z vařené kořenové zeleniny, do něhož jsme přidali při vaření celý pepř a nové koření. Přidáme sůl a cukr, necháme vychladnout, do studené omáčky přidáme na kolečka nakrájenou vařenou zeleninu, okurku, sterilovaný hrášek a na kolečka nakrájenou cibuli spařenou horkou vodou. Do marinády vložíme porce vařeného kapra a dáme do chladničky odležet. Podáváme s bílým pečivem.

107. Kapr po židovsku

6 porcí kapra po asi 200 g, 250 g cibule, 5 stroužků česneku, mletý pepř, 2 bobkové listy, 1/4 l bílého vína, 100 g hrozinek, 2 lžíce jemně nakrájené zelené petržele, kapří mlíčí, 70 g oleje, tymián, sůl

Porce kapra osušíme, osolíme a opepříme. V kastrole zpěníme na oleji cibuli, přidáme jemně rozkrájený česnek, tymián, bobkový list, vložíme porce kapra, zalijeme vínem a vodou a přiklopené dusíme na mírném ohni asi půl hodiny. Až před dodušením kapra přidáme mlíčí, porce kapra a mlíčí vyjmeme, rybu vykostíme a srovnáme obojí do mísy. Vývar procedíme a cibuli prolisujeme sítem do vývaru a částečně jej vydusíme. Porce kapra v míse posypeme ve vodě povařenými hrozkami, přelijeme připraveným vývarem a posypeme petrželí. Pokrm vychladíme v chladničce a podáváme s bílým pečivem.

108. Kapří míšenina v aspiku

5 porcí kapra, 1 l aspiku, 8 cibulek, 5 vajec, citrón, 3 tvrdá rajčata, 50 g majonézy, jemná hořčice, mletý pepř, hlávka salátu, sůl

Celého kapra uvaříme ve slané a mírně okyselené vodě do měkka, pak jej vykostíme. Rosol rozehrějeme na hustotu medu, nalijeme do misky, tu jím vypláchneme a aspik přelijeme do jiné nádoby. Do původní misky narovnáme kapří maso, dílky rajčat, nakrájená natvrdo uvařená vejce, na kostičky nakrájenou cibuli, hořčici, pepř a zbylý aspik a necháme ztuhnout. Jednotlivé porce zdobíme listy hlávkového salátu. Příprava aspiku : do hrnečku nasypeme 60 g práškové želatiny, zalijeme ji 1/4 l studené vody, promícháme a necháme asi 1/2 hodiny bobtnat. Do 3/4 l studené vody přilijeme 2 dcl octa, osolíme, přidáme lžíci krystalového cukru a povaříme asi 5 minut. Stáhneme z plotny, přidáme nabobtnalou želatinu a mícháme až se želatina rozpustí (nesmí se již vařit).

109. Halászlé z kapra

1,5 kg kapra, 120 g cibule, 20 g sladké papriky, 30 g soli, 2 feferonky

Kapra rozpůlíme, nařežeme na porce široké asi 4 cm. Do hrnce dáme na dno nakrájenou cibuli, položíme porce ryby, které posypeme sladkou paprikou a osolíme. Pak dáme další vrstvu cibule a opět posypeme paprikou, nádobu naplníme vodou, přidáme feferonky, a vaříme asi 3/4 hodiny. Vývar scedíme a podáváme s vařenými porcemi kapra.

110. Halászlé na bajkalský způsob

1,5 kg kapra, 140 g cibule, 100 g rajčat, 40 g zelené papriky, 50 g červené papriky, 20 g soli, 120 g suchých těstovin

Kapra rozkrájíme na asi 3 cm proužky a vaříme je ve 3 litrech vody společně s nakrájenou cibulí, rajčaty a zelenou paprikou. Jakmile se rozvaří pěna, přidáme do vývaru červenou papriku a sůl a asi hodinu vaříme na silném ohni. Těstoviny povaříme zvlášť, propláchneme je studenou vodou a dáme do mísy do níž vlijeme vývar z ryby. Podáváme nejdříve vývar a potom uvařenou rybu.

111. Kapr po srbsku

1,2 kg kapra, 50 g uzené slaniny, 1,8 kg brambor, 30 g soli, 5 dcl kyselá smetana

Kapra po délce rozkrojíme, z vrchu nařezeme kůži asi po dvou centimetrech, potřeme solí a do zářezů vložíme drobné kousky slaniny. Ve slané vodě uvaříme brambory, pokrájené na kostky. Do další nádoby narovnáme brambory, na ně kapra, polijeme smetanou a pečeme do měkka.

112. Kapr s paprikou

1,5 kg kapra, 80 g sádla, 120 g cibule, 10 g červené mleté papriky, 100 g rajčat, 2 zelené papriky, 3 dcl kyselá smetana, 30 g mouky, sůl

Maso kapra rozkrájíme na 1,5 cm široké proužky, potřeme je solí, přidáme nastrouhanou cibuli. Po několika minutách smažení posypeme paprikou a zamícháme, přidáme rozkrájená rajčata a na kolečka pokrájené zelené papriky. Podlijeme malým množstvím vody a dusíme. Ve smetaně rozkvedláme mouku, když je kapr měkký, nalijeme ji na něj. Krátce povaříme a podáváme s haluškami.

113. Kapr smažený v těstíčku

1,2 kg kapra, 150 g hladké mouky, 150 g másla, 3 vejce, mléko, sůl

Kapra rozpůlíme a osolíme. Do mléka rozkvedláme vejce a tolik mouky, aby vzniklo těstíčko jako na řídké kapání. Rybí řízky dvakrát namáčíme v těstíčku a hned smažíme na rozpáleném máse. Podáváme s bramborovým salátem.

114. Dušený kapr na karí koření

4 porce kapra po 200 g, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 3 rajčata, 3 lžičky másla, lžička karí koření, mletý muškátový oříšek, zázvor, sůl

Porce kapra osolíme. Jemně nakrájenou cibuli osmažíme na máse dozlatova, přidáme česnek utřený se zázvorem. Pak přidáme na malé kousky nakrájená rajčata a za stálého míchání přidáme další koření. Do této směsi vložíme porce kapra. Polovinu směsi klademe na povrch ryb. Podlijeme asi 4 lžičkami vody a na mírném ohni asi 12 minut dusíme. Porce ryby obrátíme a dusíme ještě asi 8 minut. Vhodnou přílohou je vařená rýže nebo opečené brambory.

115. Kapr na víně po polsku

800 g kapra, 200 g kořenové zeleniny, cibule, 120 g másla, citrón, 2 dcl bílého vína, bobkový list, 5 zrn celého pepře, 2 kuličky nového koření, zelená petržel, sůl

Kapra rozdělíme na čtvrtiny, osolíme a necháme krátce odležet, zatím nakrájíme nadrobno cibuli, kořenovou zeleninu na nudličky, přidáme část másla a vše podusíme na pánvi do poloměkka. Na podušenou zeleninu poklademe připravené porce kapra, zbytek másla, koření, víno a šťávu z poloviny citrónu a asi 1/4 hodiny dusíme. V průběhu dušení podléváme vínem. Měkkou rybu vyjmeme, rozdělíme i se zeleninou na talíře a podáváme s brambory dušenými na máse a posypeme nadrobno nakrájenou petrželkou.

116. Kapr po moskevsku

500 g vykostěného kapra, 40 g oleje, 250 g vařených brambor, 4 lžičky sladké smetany, 2 žloutky, 40 g strouhaného tvrdého sýra, 30 g strouhané housky, zelená petržel, mletý pepř, hladká mouka, sůl, na omáčku : 40 g másla, 50 g hladké mouky, citrónová šťáva, sůl

Vykostěného staženého kapra nakrájíme na asi 5 plátků, osolíme, opepříme, poprášíme po obou stranách moukou a na rozpáleném oleji opečeme téměř do měkka. Zapékací misku vymažeme máslem, vložíme částečně opečené ryby a kolem nich rozložíme na kolečka nakrájené, ve slupce uvařené, oloupané brambory. Pokrm zalijeme omáčkou do níž jsme zamíchali smetanu se žlutky. Povrch pokrmu posypeme strouhanou houskou, jemně nastrouhaným sýrem, pokropíme máslem a v předehřáté troubě asi 10 minut zapečeme. Podáváme sypané drobně usekanou zelenou petrželkou. Příprava omáčky : z másla a mouky připravíme světlou jíšku, postupně ji podléváme studeným vývarem a přikapáváme citrónovou šťávou. Osolíme a za stálého míchání zvolna vaříme asi půl hodiny.

117. Kapr po maďarsku

Asi 1,5 kg kapra, 3/4 kg brambor, 100 g másla, 3 tvrdá rajčata, 2 zelené papriky, cibule, mrkev, 60 g slaniny, 3 dcl smetany, lžičce sladké papriky, sůl

Oloupané brambory nakrájíme na slabší plátky, vložíme do většího pekáčku na rozpuštěné máslo, osolíme a v troubě opečeme do poloměkka. Částečně zapečené brambory poklademe vrstvou nakrájené zeleniny, dále poklademe porce kapra. Každou porci předem protáhneme nudličkami slaniny a obalíme v mouce promíchané se sladkou paprikou. Vše zalijeme smetanou a v předehřáté troubě zapečeme do měkka.

118. Kapr po vídeňsku

6 asi 200 g porcí kapra, 80 g slaniny, 100 g sladkokyselých okurek, 10 g kaparů, 20 g másla, 2 dcl kyselá smetana, lžičce jemné hořčice, 50 g tvrdého sýra, citrón, sůl

Porce kapra osolíme a zakapeme citrónovou šťávou. Zapékací misku vymažeme máslem, vložíme porce kapra, přelijeme rozmíchanou smetanou a poklademe plátky nakrájené slaniny. Pak potřeme pokrm hořčicí, posypeme jemně nakrájenou cibulí, drobně nakrájenými okurkami a kapary. Nakonec pokrm přelijeme rozkvedlanou smetanou a posypeme nastrouhaným sýrem. Zapečeme v předehřáté troubě a podáváme s vařenými brambory.

119. Opékaný kapr s kapary

250 g kapra, 10 g rostlinného tuku, 10 g oleje, 10 g citrónové šťávy, 10 g kaparů, sůl, pepř

Osušenou porci kapra opepříme, osolíme, opékáme po obou stranách na rozpáleném oleji a přeložíme na nahřátý talíř. Olej od opékání slijeme, na pánvičku přidáme rostlinný tuk a kapary, osmahneme je a nalijeme na porci kapra. Kapra přelijeme citrónovou šťávou a podáváme s vařenými brambory.

120. Kapr s jogurtovou majonézou

250 g kapra, citrón, sůl, na majonézu : 100 g bílého jogurtu, 10 g oleje, 20 g cibule, 10 g kyselá okurky, pažitka, pepř

Porci kapra osolíme, několikrát nařízneme na vrchní straně a do zářezů vložíme plátky citrónu, grilujeme po každé straně asi 4 minuty, přendáme na předehřátý talíř a přelijeme jogurtovou majonézou. Majonéza : půl bílého jogurtu rozmícháme s olejem, přidáme drobně sekanou cibulku, kyselou okurku a pažitku. Podle chuti osolíme a opepříme.

121. Kapr po ukrajinsku

1 kg kapra, 100 ml oleje, 30 g hladké mouky, 40 g cibule, 30 g másla, lžičce octa, 20 g cukru, 3 hřebíčky, 3 zrnka nového koření a pepře, 2 bobkové listy, malá feferonka, sůl, petrželka

Porce kapra osolíme, posypeme kořením, obalíme v mouce a po obou stranách na oleji opečeme. Cibuli nakrájíme na kolečka a polovinu jí osmažíme na másle. Pak přidáme další koření a feferonku, cukr, ocet a druhou polovinu cibule. Vše zalijeme asi 300 ml vody, vložíme porce kapra a ještě dusíme. Hotový pokrm posypeme sekanou petrželkou a podáváme s opečenými brambory.

122. Kapr rožmberský

4 porce kapra, lžička pepře, lžička kmínu, lžička soli, 3 stroužky česneku, 150 g strouhanky z dietních sucharů, 3 žloutky, máslo na smažení, 50 g hladké mouky

Jednotlivé porce zbavíme kůže i páteře a osolíme je. Hladkou mouku smícháme s tlučným kmínem a pepřem, česnek utřeme a rozmícháme se žloutky. Řízky obalíme nejprve v okořeněné mouce, pak ve žloutcích, ve strouhance z dietních sucharů a nakonec na másle usmažíme.

123. Kapr pečený

Asi 2 kg kapra, 100 g másla, cibule, špetka tymiánu, 10 zrněk pepře, lžíce octa, 2 dcl kyselého smetany, sůl

Nasoleného kapra položíme na máslem vymaštěný pekáč. Přidáme pokrájenou cibuli, tymián, pepř, vodou rozředěný ocet a za občasného podlévání kyselou smetanou ho vcelku opečeme. Vyndáme na mísu, omáčku procedíme a přidáme k rybě, přílohou jsou vařené brambory.

124. Kapr ALI BABA

4 porce kapra, 300 g cibule, sůl, pepř, hladká mouka, olej

Kapra stáhneme, odstraníme páteř a naporcujeme. V drobně nakrájené cibuli obalíme porce a v uzavřené misce ponecháme 1 den v chladu. Pak cibuli odstraníme, maso osušíme, osolíme, obalíme v mouce a usmažíme na másle. Podáváme s vařenými brambory.

125. Nebeský kapr

4 porce kapra, 100 g celeru, 50 g petržele, 2 kyselá okurky, 1 dcl bílého vína, 1 dcl nálevu z kyselých okurek, lžíce bramborové mouky, 5 zrněk nového koření, bobkový list, špetka muškátového květu, sůl

Nastrouháme kořenovou zeleninu, přidáme víno, nálev, koření, sůl a vaříme asi 15 minut. Pak omáčku protřeme přes síto, rozředíme vodou a udusíme v ní porce kapřího masa. Nakonec podlijeme trochou vody s rozmíchanou bramborovou moukou a přidáme pokrájené okurky.

126. Pikantní kapr

Půlka kapra, 100 g králičího vyškvařeného sádla, sůl, 2 dcl octa, 3 dcl vody, 20 zrněk pepře, 2 cibule, špetka cukru

Půlku kapra potřeme z obou stran sádlem, vydatně osolíme a po obou stranách do červena prudce opečeme. Ocet svaříme s vodou, strouhanou cibulí a pepřem, osolíme a přisladíme, horký roztok nalijeme na rybu a necháme v chladu 1 den. Pak nálev slijeme, odstraníme zbytky ztuhlého sádla, rybu přendáme na mísu, ozdobíme kolečky syrové cibule a podáváme.

127. Kapr nasladko

2 kg kapra, 500 g cibule, 150 g kořenové zeleniny, 100 g cukru, 50 g hrozinek, 50 g mandlí, 40 g želatiny, 3 lžíce citrónové šťávy, pepř, sůl

Z pokrájené kořenové zeleniny, cibule, kapří hlavy, a soli připravíme vývar. Porce ryby rozložíme na pekáček, část vývaru zalijeme a udusíme. Oba zbylé vývary procedíme, přidáme pepř, hrozinky, oloupané pokrájené mandle, cukr, citrónovou šťávu a krátce povaříme. V odstaveném vývaru rozpustíme želatinu, směs rozlijeme na rybu a necháme ztuhnout.

128. Kapr po staropolsku

2 kg kapra, 300 g kořenové zeleniny, 100 g másla, 50 g hrozinek, 50 g mandlí, 50 g hladké mouky, 30 g cukru, 3 lžíce citrónové šťávy, 1 dcl červeného vína, sůl, pepř

Z hlavy a pokrájené kořenové zeleniny uvaříme vývar z asi 1 l vody, pak ho přecedíme, zahustíme jíškou z másla a mouky, opepříme, osolíme, pokapeme citrónovou šťávou a přidáme víno, obarvíme zkaramelizovaným cukrem, přidáme oloupané pokrájené mandle, hrozinky a nakonec rozporcovanou rybu, kterou v omáčce do měkka dusíme.

129. Kapří menu

Asi 2 kg kapra, 150 g kořenové zeleniny, 50 g cibule, 1 dcl sladké smetany, žloutek, sůl, špetka muškátového květu, zelená petržel, 100 g másla, 50 g strouhaného křenu

V kastrolu přivedeme litr vody do varu, vložíme kapra, pokrájenou cibuli a kořenovou zeleninu. Vaříme do měkka. Pak rybu vyjmeme, upravíme na mísu, polijeme rozpuštěným máslem a posypeme strouhaným křenem a podáváme s vařenými brambory. Polévku procedíme, ochutíme muškátovým květem, zakvedláme smetanou se žloutkem, a podáváme s pokrájenou zelenou petrželkou.

130. Smažený kapr v pivním těstíčku

1 kg kapra, 2 vejce, 2 lžíce oleje, 100 g mouky, pivo, olej, citrón, sůl

Porce kapra osolíme a necháme v chladu asi hodinu odležet. Smícháme žloutky s olejem a moukou a přidáme pivo - tolik, aby těstíčko bylo přiměřeně husté - a nakonec vmícháme sníh z bílků. Osušené porce ryby namáčíme v tomto těstíčku a po obou stranách smažíme na rozpáleném oleji. Podáváme s vařenými brambory ozdobené kolečky citrónu.

131. Kapr chung-šao

200 g porce kapra, olej, 2 lžíce sójové omáčky, 3 lžíce masového vývaru, lžíce červeného dezertního vína, 50 g šunky, 1 pórek, 50 g máčených tvrdých hub, 2 stroužky česneku, glutasol, cukr, zázvor, škrobová moučka

Porci nařízneme několika podélnými řezy. Mírně poprášíme škrobem a dáme marinovat na půl hodiny do sójové omáčky. Pak kapra opečeme na středním ohni po obou stranách, slijeme olej, maso podlijeme vývarem, přidáme sójovou omáčku, víno, plátky česneku, na nudličky nakrájenou šunku, na slabší kolečka nakrájený pórek a menší kousky hub. Ochutíme trochou sójové omáčky, vínem, cukrem, zázvorem, glutasolem a osolíme. Zalijeme trochou oleje a pod pokličkou na mírném ohni podusíme do měkka. Porci kapra přendáme na talíř, přelijeme vypečenou šťávou a přidáme ostatní současně dušené přísady.

132. Kapr liu

200 g porce kapra, bílek, lžíce máčeného škrobu, 3 lžíce oleje, 4 stroužky česneku, 1 dcl rybího vývaru, lžíce červeného dezertního vína, lžička glutasolu, olej, pórek

Kapra po délce rozpůlíme, stáhneme a vykostíme, nakrájíme na tenké plátky, které promícháme s bílkem, solí a škrobem. V mírně rozpáleném oleji osmažíme. Na čisté pánvi zahřejeme trochu oleje, přidáme na plátky nakrájený pórek, česnek a zalijeme vývarem. Ochutíme vínem, glutasolem a osolíme. Promícháme a přidáme porce kapra a pomalu podusíme. Zahustíme máčeným škrobem a zakápneme horkým olejem.

133. Kapr s kari kořením

200 g plátků kapra, bílek, lžíce máčeného škrobu, sůl, olej, cibule, 100 g zeleného hrášku, lžička kari koření, rybí vývar, lžíce červeného dezertního vína, 2 lžíce sádla, půl lžičky glutasolu, sůl, máčený škrob

Plátky kapra promísíme s bílkem, škrobem a solí. Na mírném ohni osmažíme jen do světlé barvy a odstavíme. Do rozpáleného sádla vložíme na kostičky nakrájenou cibuli a zelený hrášek, po zpění přidáme kari koření, zalijeme vývarem, ochutíme vínem, glutasolem a osolíme. Dobře promícháme a přidáme plátky kapra, krátce podusíme a podle potřeby zahustíme máčeným škrobem.

134. Kapr po moravsku

400 g kapra, 40 g tvrdého sýra, 2 lžíce oleje, lžička másla, zelená petržel, sůl, 2 vejce

4 menší porce osolíme a na rozpáleném oleji po obou stranách upečeme. K rozšlehaným vejším přidáme jemně nastrouhaný sýr a usekanou petrželku. Máslem vymažeme zapékací misku, vložíme porce kapra, zalijeme rozšlehaným vejcem a v troubě prudce zapečeme. Podáváme s vařenými brambory.

135. Kapr po vodňansku

1/4 kg kapra, 30 g másla, kmín, sůl, citrón

Na pánvi rozpustíme máslo a vložíme na ní porce kapra, posypeme kmínem a po obou stranách opečeme. Podáváme pokapané citrónovou šťávou a s bramborovou kaší.

136. Dietní kapr po maďarsku

250 g porce kapra, 2 lžíce oleje, 40 g cibule, 2 lžíce hladké mouky, 100 g tvrdých rajčat, 2 stroužky česneku, zelená petržel, sůl

Porci obalíme v mouce a na rozpáleném oleji opečeme po obou stranách, přidáme jemně nakrájenou cibuli a česnek, na malé kousky nakrájená rajčata a usekanou zelenou petrželku. Asi 3 minuty ponecháme na prudkém ohni, pak zvolna dodusíme a podáváme s vařenými brambory.

137. Kapr zapečený v bešamelu

1/4 kg kapra, 20 g másla, 2 lžičky hladké mouky, 4 lžíce mléka, vejce, tuk, vývar z kostí, sůl

Z mouky a másla připravíme světlou jíšku, zředíme ji vývarem z kostí, nebo horkou vodou a dobře provaříme. Po částečném ochlazení vmícháme vejce. Porce kapra osolíme, vložíme do tukem vymazané zapékací misky, zalijeme připraveným bešamelem a zapečeme v mírně horké troubě. Před podáváním posypeme povrch pokrmu drobně nakrájenou pažitkou, přílohou jsou maštěné vařené brambory.

138. Kapr s paprikami

3/4 kg kapra, 40 g sádla, 60 g cibule, 50 g rajčat, 2 zelené papriky, 1,5 dcl kyselého smetany, 20 g hladké mouky, sladká mletá paprika, sůl

Rybu nakrájíme na proužky asi 2 cm široké, jednotlivé proužky osolíme, posypeme paprikou, přidáme nastrouhanou cibuli, zamícháme a krátce osmažíme. Pak podlijeme trochou vroucí vody a krátce podusíme. Přidáme nakrájená rajčata, nakrájené papriky a dusíme až ryba změkne. Do smetany rozmícháme mouku a nalijeme ji na měkkého kapra. Krátce zvolna povaříme. Podáváme s vařenými brambory nebo smaženými hranolkami.

139. Kapr na hříbkách

1 kg kapra, 1 dcl oleje, 80 g cibule, 1/4 kg čerstvých hříbků, 200 g paprik, mletý pepř, 200 g rajčat, 8 lžic kečupu, 2 dcl červeného vína

Porce kapra osušíme, osolíme a zprudka opečeme na oleji. Opečené porce vyndáme a na zbytku oleje zpěníme na kolečka nakrájenou cibuli, houby a na plátky nakrájenou papriku. Směs osolíme, opepříme a přidáme na čtvrtky nakrájená rajčata, vše zalijeme kečupem, krátce podusíme a do směsi vložíme porce kapra. Zalijeme vínem a dusíme asi 10 minut. Podáváme s vařenými brambory.

140. Kapr s rajčaty a paprikou

1 kg kapra, šťáva z 1 citrónu, 2 lžíce hladké mouky, 2 lžíce mleté sladké papriky, olej, 1/4 kg cibule, 1/2 kg paprik, 1/2 kg rajčat, sůl, 4 dcl kysané smetany

Porce osušíme, pokapeme citrónovou šťávou a necháme asi 1/2 hodiny odležet. Pak porce osolíme, obalíme v hladké mouce s mletou paprikou a opečeme dozlatova na oleji. Opečené porce vyndáme na mísu. Cibuli nakrájíme na kolečka, papriku na malé kostičky a spařená

oloupaná rajčata na čtvrtky. Na oleji podusíme cibuli do sklovita a přidáme zeleninu. Dochutíme solí a přidáme zbytek mouky a mleté papriky. Vše zalijeme kysanou smetanou a zamícháme. Tuto směs přelijeme do varné mísy, přidáme porce kapra a v troubě zapečeme. Přílohou jsou opečené brambory.

141. Kapr pečený s jablky a křenem

1 kg kapra, sůl, 100 g křenu, 300 g jablek, citrónová šťáva, 1 dcl bílého vína, 100 strouhanky, 1 dcl oleje

Porce kapra osolíme a vložíme do kastrolu. Na porce nasypeme nastrouhaná jablka promíchaná s nastrouhaným křenem, pokapeme citrónovou šťávou a zalijeme vínem. Necháme 3 hodiny odležet v chladu, porce vyjmeme, obalíme ve strouhance a na oleji dozlatova opečeme. Na porce navrstvíme křen s jablky a šťávou a ještě chvíli pečeme. Podáváme s vařenými brambory.

142. Kapr podle Petra Voka

1 kg kapra, 150 g slaniny, sladká paprika, 25 g česneku, sůl, mletý pepř, kapie, olej, petrželka

Porce kapra prošpikujeme kousky slaniny, posypeme paprikou, potřeme česnekem rozetřeným se solí, opepříme a opečeme na oleji na pánvi pod pokličkou za občasného podlití horkou vodou. Opečené porce na talíři posypeme usekanou petrželkou a na proužky nakrájenou kapií. Podáváme s vařenými brambory.

143. Kapr s ořechy

4 porce kapra, cibule, lžíce hladké houky, 2 lžíce mletých ořechů, lžička cukru, 50 g kořenové zeleniny, 1 dcl smetany, 2 lžíce oleje, sůl

Kapra stáhneme a nakrájíme na podkovy. Kořenovou zeleninu a cibuli nastrouháme, osmahneme na oleji, podlijeme vodou a rozvaříme. Pak porce kapra v této omáčce udusíme. Před koncem dušení přilijeme smetanu v níž jsme rozmíchali mouku, mleté ořechy, cukr a pět minut ještě ponecháme v mírném varu.

144. Kapr na smetaně

Asi kilogramová půlka kapra, 1/2 kg brambor, 100 g cibule, 100 g uzeného bůčku, 3 stroužky česneku, sladká paprika, sůl, 3 lžíce rajského protlaku, 3 lžíce oleje, 2 dcl smetany

Půlku staženého kapra prošpikujeme nudličkami uzené slaniny, potřeme ustrouhanou cibulí, dobře osolíme a poprášíme paprikou. Ještě nedovařené brambory pokrájíme na kolečka, osolíme a s kolečky cibule rozložíme na dno olejem vymazaného pekáčku v němž je do červena opečeme. Přidáme rybu, zalijeme smetanou v níž jsme rozkvedlali protlak a ještě asi 20 minut pečeme.

145. Kapr burgundský

4 porce kapra, 2 dcl burgundského vína, sůl, cibule, bobkový list, špetka tymiánu, špetka bazalky, petrželová nať, 50 g másla, lžíce hladké mouky, sardelka, lžíce kapar

Při kuchání kapra zachytíme do trochy vína krev, každou porci osolíme a necháme v chladu asi 2 hodiny odležet. Pak jej udusíme s cibulí pokrájenou na kolečka a kořením. Maso vyndáme, omáčku procedíme, přidáme víno s krví, máslo obalené v mouce, rozsekanou sardelku a kapary. Vše svaříme a nalijeme na rybu.

146. Plněný kapr

2 kg kapra, 1/4 kg cibule, 1 dcl oleje, 2 lžíce rajského protlaku, lžička pálivé papriky, sůl

Kapra rozřízneme podél hřbetu od hlavy k ocasu, odstraníme vnitřnosti, páteř a žábry, vnitřek ryby osolíme. Cibuli nadrobno pokrájíme, dozlatova usmažíme na oleji, kapra jí naplníme a

zašijeme. Do zbytku oleje od smažení cibule přidáme papriku, sůl a protlak. Připavenou kašičkou kapra celého potřeme a upečeme.

147. Kapr na vinné omáčce

4 porce kapra, 6 lžic oleje, 50 g pšeničné mouky, lžíce bramborové mouky, 1 dcl červeného vína, 1/2 dcl citrónové šťávy, cibule, cukr, sůl, bobkový list

Osolené porce obalíme v pšeničné mouce a prudce osmažíme na oleji. Přendáme je do hlubšího kastrolu a na oleji, v němž jsme rybu pekli, osmahneme pokrájenou cibuli. Přidáme k ní víno, citrónovou šťávu, drcený bobkový list, podle chuti cukr, případně i sůl, v několika lžících studené vody rozmíchanou bramborovou mouku, omáčku necháme přejít varem, vlijeme ji na rybu a chvíli prohříváme.

148. Kapr postní

4 porce kapra, sůl, pepř, muškátový květ, cibule, petrželová nat', lžíce strouhaného křenu, pažitka, 1 dcl smetany, 2 žloutky, 1 dcl vína

Stažené porce kapra zbavené páteře osolíme, okořeníme a dusíme na víně s pokrájenou cibulí, petrželovou natí, pažitkou a ustrouhaným křenem. Jakmile maso změkne, tak je vyndáme, omáčku procedíme, svaříme se smetanou, odstavíme, zakvedláme žloutky, nalijeme na rybu a hned podáváme.

149. Kapr s rýží

2 kg kapra, 1/4 kg rýže, 100 g sádla, 2 dcl smetany, 2 zelené papriky, 5 rajčat, sůl

Rýži uvaříme do poloměkka a rozložíme na polovinou sádla vymaštěný pekáč. Porce kapra bez kůže a bez páteře osolíme a narovnáme na rýži. Pokrájíme papriky a rajčata a dáme na kapra. Vše zalijeme smetanou, v níž jsme rozmíchali papriku, rozpuštěný zbytek sádla a asi půl hodiny pečeme.

150. Kapr modrák

4 porce kapra, šťáva ze 2 citrónů, 2 lžíce pokrájené petrželky, 2 vejce, strouhanka, olej

Staženého kapra zbaveného páteře rozporcujeme, osolíme, vydatně zakapeme citrónovou šťávou, posypeme petrželovou natí a hodinu necháme v ledničce odležet. Pak porce obalíme v rozšlehaném vejci, strouhance a znovu ve vejci a strouhance. Smažíme v oleji, podáváme se zeleninovým salátem.

151. Gruzínský kapr

4 porce kapra, mrkev, cibule, petržel, lžíce octa, sůl, na omáčku : 50 g vlašských ořechů, 5 lžic mléka, 5 lžic oleje, 5 stroužků česneku, lžíce citrónové šťávy, sůl, cukr

Porce kapra s pokrájenou zeleninou podusíme v osolené vodě, pak ji vyndáme, očistíme od zeleniny, dáme na talíře a zalijeme omáčkou. Omáčka : strouhané ořechy rozmixujeme s utřeným česnekem a všemi ostatními přísadami. Podáváme studené.

152. Kamčatský salát z kaprů

3/4 kg pečeného kapra, 1/4 kg brambor, 100 g mrkve, 100 g celeru, 100 g majonézy, 100 g zavařených brusinek, 100 g jogurtu

Pečeného kapra zbavíme kůže a kostí a pokrájíme na malé kousky. Brambory ve slupce, celer s mrkví uvaříme v osolené vodě a vystydlé nahrubo nastrouháme, přidáme k rybě spolu s brusinkami a vše promícháme s majonézou rozšlehanou s jogurtem.

153. Ukrajinské kapří závitky

4 porce kapra, 200 g vařeného uzeneho bůčku, cibule, mrkev, pepř, sůl, křen

Porce zbavíme kůže a větších kostí, osolíme, opepříme, posypeme strouhanou mrkví a strouhanou cibulí, do středu vložíme hranolek bůčku, svineme do závitku, převážeme

obinadlem z gázy a na pařáku v páře asi 30 minut dusíme, pak gázu odstraníme. Závítky podáváme se strouhaným křenem a bílým pečivem.

154. Uzbecký kapr s jikrami

4 porce kapra, 200 g kapřích jiker, 3 dcl šťávy z rajčat, salátová okurka, lžíce pokrájené celerové a petrželové natě, sůl, olej

Porce kapra bez kůže a větších kostí namočíme přes noc do rajské šťávy. Jikry uvaříme v osolené vodě, když se rozpadnou přecedíme je. Hliněný pekáček vytřeme olejem, uložíme do něj usušené a posolené porce, posypeme je jikrami, obložíme kolečky okurky a rajčaty pokrájenými na tenké plátky, zasypeme natí, zakapeme olejem, podlijeme 4 lžícemi rajčatové šťávy v níž jsme maso marinovali, pekáček zakryjeme a pečeme asi 20 minut.

155. Kapr ve vinném těstíčku

1,5 kg kapra, sůl, 4 vejce, 1 dcl bílého vína, 1/4 kg hrubé mouky, olej

Porce kapra bez kůže a velkých kostí osolíme. Z vajec, vína a mouky a trochy soli připravíme těstíčko, v němž každou porci smočíme a na horkém oleji do zlatova usmažíme.

156. Zapékaný kapr

4 porce kapra, lžíce bramborové mouky, sůl, 1/2 kg brambor, 100 g cibule, 1 dcl smetany, 2 vejce, 3 dcl oleje

Stažené půlky kapra bez velkých kostí osolíme a poprášíme moukou a na oleji opečeme. Kapra vyndáme a opečeme kolečka brambor a cibule. Do mísy narovnáme půlky kapra, obložíme brambory a cibulí, vše zalijeme v osolené šlehačce rozšlehanými vejci a troubě zapečeme.

157. Zapečený kapr se sýrem

4 porce kapra, 100 g másla, 100 g čerstvých žampionů, 100 g tvrdého sýra, sůl

Stažené porce kapra bez větších kostí osolíme, vložíme do máslem vymazaného pekáčku, posypeme pokrájenými žampiony, strouhaným sýrem, pokapeme rozpuštěným máslem a asi 15 minut zapékáme.

158. Kapří karí

4 porce kapra, 2 lžíce solamylu, 50 g másla, cibule, 1 dcl masového vývaru, lžíce bílého vína, bílek, lžička karí koření, sůl, 100 g sádla

Vykostěného kapra osolíme, poprášíme solamylem, obalíme v rozšlehaném bílku a na rozpáleném sádle prudce opečeme. V kastrolu smícháme strouhanou cibuli s karí, vínem a vývarem, v němž jsme rozpustili půl lžičky solamylu. Za stálého míchání krátce povaříme a do omáčky vložíme opečené porce, prohřejeme a podáváme.

159. Kapr s olivami

Půlka kapra, 1/2 kg rajčat, 15 oliv, lžička tymiánu, petrželková nat', lžíce mouky, 1 dcl oleje, sůl

Maso osolíme a necháme asi 1/2 hodiny v chladu, pak ho obalíme v hladké mouce a prudce opečeme na oleji, maso vyndáme, olej z větší části slijeme a do zbytku přidáme vypeckované olivy a nakrájená rajčata bez jader. Ochutíme tymiánem, osolíme a 10 minut podusíme. Rybu upravíme na ohnivzdornou mísu, navrstvíme na ní zeleninu, vložíme asi na 5 minut do předehřáté trouby a podáváme zdobené petrželkovou natí.

160. Nákyp z kapra

700 g kapra, 50 g másla, 50 g hladké mouky, 2 dcl mléka, 50 g ementálu, 4 vejce, pepř, muškátový oříšek, sůl, olej, strouhanka

Maso podusíme na části másla, zbavíme kůže, vykostíme a umeleme. Ze zbylého másla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme ji studeným mlékem a zvolna přivedeme k varu. Po

zhoustnutí omáčku odstavíme a po vychladnutí do ní přidáme mleté rybí maso, žloutky, strouhaný ementál, koření a sůl. Nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků, vše vlijeme do olejem vymazané a strouhankou vysypané formy a vaříme asi hodinu v páře. Nákyt podáváme s rajskou omáčkou nebo jen politý rozpuštěným máslem.

161. "Bigosz" z kapra

800 g kapra, 600 g hlávkového zelí, 50 g cibule, 50 g slaniny, 50 g sádla, 100 g čerstvých hub (nejlépe lišek), lžíce hladké mouky, 2 jablka, 3 dcl silného masového vývaru, lžíce rajského protlaku, pepř, lžíce octa, cukr, sůl

Rybu stáhneme, vykostíme, pokrájíme na kostičky a osolíme. Zelí nastrouháme, přelijeme vroucí vodou, zalijeme vývarem, přidáme pokrájené hoby, cibuli a vaříme 20 minut. Maso opepříme, obalíme v mouce, osmažíme na sádle a rozškvařené slanině, přidáme k zelí spolu s oloupanými a pokrájenými jablky a dusíme dalších 15 minut. Zahustíme jíškou připravenou na sádle a slanině zbylé od smažení masa, dochutíme protlakem, přisladíme, popř. přikyselíme a dosolíme.

162. Kapr Hilton

1,5 kg kapra, 3 dcl bílého sektu, 300 g karotky, 100 g zelených fazolek, pórek, celerová nať, cibule, 150 g másla, 2 dcl sladké smetany, pepř, sůl

Kapra rozřízneme na hřbetě, odstraníme páteř a tímto otvorem ho vykucháme a odstraníme žaberní oblouky. Fazolky, karotku a pórek pokrájíme na malé kousky, osolíme, opepříme, osmahneme na polovině másla, kapra touto nádivkou naplníme a zašijeme. Osolíme, posypeme nastrouhanou cibulí, dáme do pekáčku vymaštěného zbytkem másla, podlijeme sektem a půl hodiny pečeme. Pak kapra přendáme na mísu, omáčku povaříme, zakvedláme do ní smetanu, přelijeme do omáčnicku a rybu s ní podáváme.

163. Trnavský kapr

Půlka kapra, hlava, ocas, jikry, 150 g cibule, 50 g petržele, 50 g mrkve, 2 stroužky česneku, 10 zrnok pepře, rajče, zelená paprika, sůl, želatina, cukr, ocet, 2 natvrdo vařená vejce

Hlavu, ocas a jikry, všechnu zeleninu a pepř vaříme v osolené vodě asi půl hodiny. Vývar procedíme a vroucí nalijeme na kapra, jehož hřbet jsme několikrát nakrojili. Když je kapr měkký přendáme ho na mísu. Vývar přes plátno ještě procedíme a na každé 2 dcl vývaru přidáme lžičku octa, lžičku cukru, a 10 g želatiny. Roztok necháme ztuhnout, pak ho nařežeme na malé kousky a kapra jimi pokryjeme a přizdobíme kolečky natvrdo vařených vajec.

164. Rožmberský nevolník

1 kg kapra, 1 kg kyselého zelí, 2 dcl smetany, 50 g cibule, lžíce polohrubé mouky, lžička sladké papriky, sůl, olej

Porce kapra osolíme, obalíme v mouce s paprikou a na horkém oleji usmažíme. Na zbylém oleji osmažíme pokrájenou cibuli, přidáme k ní zelí, trochu sladké papriky, podlijeme vodou a do měkka udusíme. Olejem vytřeme ohnivzdornou misku, rozestřeme do ní polovinu zelí, na ně položíme porce kapra a zbylým zelím zakryjeme. Vše zalijeme smetanou, propečeme a horké podáváme.

165. Tábořské rybí taštičky

Půl kg listového těsta, 2 vejce, 1/4 kg kapřího masa, 50 g másla, lžíce kečupu, lžíce červeného vína, lžíce zavařených brusinek, lžíce hrozinek, lžička cukru, špetka utlučeného pepře, špetka nového koření, špetka tymiánu, sůl

Maso udusíme na másle, zbavíme kůže a kostí a jemně pokrájíme. Přidáme ostatní suroviny, promícháme a krátce provaříme. Listové těsto vyválíme na 3 mm silnou placku, vykrájíme z něho kolečka a z nich dvě třetiny ještě vykrojíme takže vzniknou věnečky. Na plné kolečko

položíme vždy dvě kolečka vykrojená (věnečky), potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme. Vzniklou prohlubeň plníme rybí nádivkou. Servírujeme teplé.

166. Ohňový kapr po libanonsku

Půlka kapra, 6 stroužků česneku, sůl, lžička karí, lžička sladké papriky, půl lžičky pepře, 50 g másla, petrželová nat', lžíce olivového oleje, 50 g žampionů

Česnek utřeme se solí, kořením, nadrobno pokrájenou natí a máslem. Kašičkou kapra potřeme, hodinu necháme odležet v lednici, pak obložíme plátky žampionů osmahnutými v oleji, vše zabalíme do alobalu a pečeme asi 15 minut.

167. Kapr po laosku

600 g kapra, sůl, lžíce bramborové mouky, lžíce polévkového koření, lžička vegety, lžička pálivé papriky, olej

Odstraníme páteř a maso nakrájíme na tenké nudličky, zakapeme polévkovým kořením, osolíme, ze všech stran zaprášíme bramborovou moukou smíchanou s paprikou a vegetou. Na oleji zprudka opečeme a podáváme s rýží.

168. Kapr s baklažánem

600 g kapra, 300 g baklažánu, lžíce citrónové šťávy, sůl, půl lžičky pepře, 100 g cibule, 100 g rajčat, 1 dcl oleje, 1 dcl vývaru, 1 dcl kokosového mléka, pomeranč, 50 g kompotového ananasu, 30 g strouhaného kokosu

Maso bez větších kostí a kůže pokrájíme na menší kousky, zakapeme citrónovou šťávou, osolíme, opepříme a necháme v chladu asi 2 hodiny odležet. Cibuli, oloupané baklažány a rajčata bez měkkých vnitřků nadrobno pokrájíme a vše smícháme s rybou, urovnáme do olejem vytřeného pekáčku, obložíme kolečky pomeranče, kousky ananasu, zasypeme strouhaným kokosem, zalijeme vývarem, kokosovým mlékem a upečeme.

169. Kapr po pákistánsku

600 g kapra, 5 dcl syrovátky, 2 dcl oleje, 50 g cibule, 5 stroužků česneku, lžíce šťovíkových lístečků, lžička sladké papriky, sůl

Rybu bez kůže a větších kostí nakrájenou na nudličky naložíme přes noc do syrovátky, druhý den osmahneme na oleji utřený česnek, nastrouhanou cibuli, usekaný šťovík, přidáme osolenou, paprikou zaprášenou rybu a zprudka ji upečeme.

170. Kapr v bramborách

600 g kapra, sůl, 2 dcl oleje, 1/2 kg brambor, 50 g cibule, půl lžičky karí, půl lžičky sladké papriky, bobkový list, špetka skořice

Kapra bez kůže a kostí pokrájíme na malé kousky, osolíme a prudce opečeme na oleji. Přidáme pokrájené syrové brambory, nastrouhanou cibuli, koření, osolíme, podlijeme vodou a asi 15 minut dusíme.

171. Kapr po syrsku

Půlka kapra, sůl, půl lžičky pepře, půl lžičky sladké papriky, 2 dcl oleje, 100 g ředkviček, 100 g zelených paprik, 100 g čínského zelí, 100 g cibule, 100 g karotky, 3 dcl jogurtu

Kapra osolíme, zaprášíme pepřem a paprikou a po obou stranách vcelku osmažíme na oleji. Rybu přendáme na mísu a obložíme směsí na nudličky nakrájených ředkviček, paprik, zelí, cibule, nahrubo nastrouhané mrkve, vše trochu osolíme a zalijeme rozšlehaným jogurtem.

172. Kapří salát po jemensku

400 g kapra, sůl, 1 dcl oleje, půl lžičky karí, půl lžičky papriky, 100 g nat'ové cibule, 200 g ředkviček, 1/2 dcl vody

Rybu osolíme, upečeme na oleji, zbavíme kůže a kostí a pokrájíme. Ředkvičky nahrubo nastrouháme, cibuli nadrobno pokrájíme. Vše přidáme s vodou i kořením k rybě a promícháme. Salát podáváme vychlazený.

173. Kapří ragù

4 porce kapra, 4 lžíce oleje, cibule, 3 stroužky česneku, 400 g brambor, 2 rajčata, 3 papriky, pepř, bobkový list, petrželová nat', sůl

V oleji osmahneme na hrubo nastrouhanou cibuli a utřený česnek, přidáme porce kapra, na tenká kolečka nakrájené brambory a na ně vrstvíme pokrájená rajčata a papriky. Zalijeme trochou vody, v níž jsme rozmíchali sůl, pepř, rozdrobený bobkový list, přiklopíme pokličkou a asi hodinu pečeme. Zdobíme petrželovou natí.

174. Kapr na sardeli

800 g kapra, 200 g vařeného uzeného masa, 100 g žampionů, lžička sardelové pasty, 1 dcl červeného vína, lžička rajského protlaku, 2 stroužky česneku, cibule, sůl, pepř, citrónová šťáva, 5 lžic oleje, 50 g másla, petrželka

Rybu bez kůže a větších kostí pokrájíme na kousky, pokapeme citrónovou šťávou a necháme hodinu v chladu, pak maso osolíme, poprášíme pepřem, na oleji osmahneme ustrouhanou cibuli, utřený česnek, přidáme houby, maso, vše zalijeme vínem, v němž jsme rozmíchali sardelovou pastu a protlak a pečeme asi půl hodiny. Hotový pokrm omastíme čerstvým máslem, ozdobíme petrželkou a posypeme mletým uzeným masem.

175. Vánoční kapr po španělsku

Asi 1,2 kg kapřík, šťáva ze třech citrónů, 2 dcl oleje, 4 stroužky česneku, 2 lžíce hladké mouky, 2 lžíce mletých mandlí, 3 cibule, 2 dcl bílého vína, petrželová nat', sůl

Osušeného kapra potřeme olejem, osolíme a 2 hodiny necháme v chladu, na oleji osmahneme celé stroužky česneku, pak je vybereme a odložíme na talířek a ve stejném oleji kapra obaleného v mouce do zlatova opečeme. Česnek utřeme se strouhanými oloupanými mandlemi, strouhanou cibulí, citrónovou šťávou, polovinou vína a špetkou soli. Touto směsí rybu potřeme, na povrchu i uvnitř, podlejeme trochou vody a zbývajícím vínem, posypeme pokrájenou petrželovou natí a asi půl hodiny pečeme.

176. Vánoční kapr z Vranje

Půlka kapra, 300 g cibule, 150 g rýže, 1,5 dcl oleje, pepř, sůl, masový vývar

Nastrouhanou cibuli zpěníme na oleji, přidáme rýži, kterou dusíme asi 5 minut, potom ji přendáme do vymaštěného pekáčku, položíme na ni osolenou a okořeněnou půlku kapra, zakapeme olejem, zalijeme masovým vývarem a pečeme asi půl hodiny.

177. Cikánský kapr

4 porce kapra, 200 g kyselejších jablek, sůl, lžíce sádla

Jablka pokrájená na kostičky vaříme s kaprem na mírném ohni asi 10 minut, rybu vyndáme, potřeme rozpuštěným sádlem a podáváme.

178. Kapr kořeněný

4 porce kapra, sůl, 1,5 dcl oleje, 10 stroužků česneku, 150 g sterilovaných žampionů, půl lžičky drceného kmínu, lžička pálivé papriky, špetka cayenského pepře, špetka mletého koriandru, lžíce citrónové šťávy

Osolenou rybu osmahneme na oleji, přendáme do kastrůlku, podlijeme vroucí vodou a 15 minut dusíme. Porce vyndáme a uložíme do tepla, ve výpeku udusíme mleté, okořeněné, citrónovou šťávou zakapané a osolené žampiony. Směs rozestřeme na kapra a podáváme.

179. Kapr syrský

4 porce kapra, 30 g mandlí, 30 g ořechů, 2 lžíce smetany, 30 g strouhanky, 50 g cibule, 3 stroužky česneku, špetka skořice, špetka šafránu, 1 dcl oleje, lžíce citrónové šťávy, půl lžičky cukru, 30 g másla, sůl

Kapra osolíme, poprášíme šafránem a prudce osmahneme na oleji. Rozmixujeme oloupané mandle s ořechy, ustrouhanou cibulí, utřený česnek, mlékem zvlhčenou strouhanku, sůl, skořici, citrónovou šťávu, cukr a rozpuštěné máslo, směs rozestřeme na osmahlé porce kapra a ještě asi 10 minut zapékáme.

180. Pikantní kapr s jogurtem

4 porce kapra, 100 g jogurtu, sůl, špetka cukru, lžička mletého zázvoru, špetka chili, špetka kardamonu, špetka mletého hřebíčku, hrst mandlí

Rybu dáme do pekáčku a zalijeme jogurtem, v němž jsme rozmíchali sůl, cukr a koření. Posypeme oloupanými, na nudličky nakrájenými mandlemi a asi 30 minut zapékáme.

181. Kapr v bílém

4 porce kapra, 1 dcl smetany, 120 g másla, 30 g hladké mouky, 2 dcl bílého vína, 50 g cibule, 2 žloutky, pepř, sůl

Porce ryby osolíme, opepříme, zaprášíme moukou a opečeme na rozpáleném másle, přidáme nastrouhanou cibuli, víno a 10 minut dusíme. Porce vyndáme, uložíme do tepla, výpek zakvedláme smetanou a žloutky, dosolíme a omáčku nalijeme na rybu.

182. Kapří baba

600 g kapra, 400 g brambor, sůl, pepř, 200 g mražených rajčat, 3 dcl bílého vína, 4 stroužky česneku, 2 dcl oleje

Do olejem vymaštěné remosky dáme kolečka v oleji namočených, osolených a opepřených brambor, na ně medajlonky z kapřího osoleného a okořeněného masa bez kůže a kostí, pak kolečka rajčat a nadrobno pokrájený česnek. Vše zalijeme zbývajícím olejem, vínem a pečeme asi půl hodiny.

183. Balatonský kapr

1 menší kapr, 2 dcl oleje, 150 g cibule, 500 g rajčat, sůl, půl lžičky pepře, lžička cukru, 2 dcl červeného vína, 50 g mouky

Kapra nakrájíme na podkůvky, nastrouhanou cibuli osmahneme na oleji, přidáme osolené, moukou zaprášené rybí maso, pokrájená rajčata, sůl, pepř, cukr, podlijeme červeným vínem a asi 20 minut dusíme.

184. Kapr s kukuřičnými lupínky

600 g kapra, sůl, vejce, lžička vody, balíček kukuřičných lupínků, 50 g husího sádla, 2 lžíce ostrého kečupu

Porce ryby bez kůže a kostí, osolíme, smočíme ve vejci rozšlehaném s vodou a obalíme v rozdrčených kukuřičných lupíncích. Dáme na pekáček vymazaný husím sádlem a bez podlévání opékáme 6 minut po každé straně. Podáváme s ostrým kečupem.

185. Kapr v ořechové omáčce

600 g kapra, 30 g cibule, 30 g petržele, 30 g mrkve, lžička cukru, pepř, 2 dcl smetany, 30 g hladké mouky, 50 g ořechů, 3 dcl vody, sůl

Nastrouhanou zeleninu, sůl, cukr a špetku pepře vaříme 15 minut ve vodě. V procezeném vývaru dusíme dalších 15 minut osolené porce kapra. Do smetany zakvedláme mouku s ořechy, povaříme a přidáme k rybě.

186. Kapr v kyselém zelí

4 porce kapra, sůl, 50 g hladké mouky, lžíce sladké papriky, 50 g cibule, 50 g kyselého zelí, lžíce oleje, 2 dcl smetany

Rybu osolíme a ze všech stran zaprášíme moukou smíchanou s částí papriky a upečeme na oleji. Na výpeku zpěníme pokrájenou cibuli se zbytkem papriky, přidáme zelí, sůl, 3 lžíce vroucí vody a dusíme. Do olejem vymaštěné ohnivzdorné mísy pak rozprostřeme část zelí, na něj dáme porce upečené ryby, zakryjeme zbytkem zelí, vše zalijeme smetanou a zapékáme ještě asi 10 minut.

187. Novosadský kapr

Půlka kapra, 2 dcl oleje, 3 stroužky česneku, půl lžičky pepře, sůl, 2 dcl bílého vína

Celou osušenou půlku kapra uložíme do mísy, zalijeme olejem rozmíchaným s utřeným česnekem a 1 den v lednici marinujeme. Pak rybu vyndáme, necháme okapat, osolíme, opepříme a za občasného podlévání vínem upečeme.

188. Uzený pečený kapr

Menší kapr, sůl, 2 dcl oleje, 4 stroužky česneku

Kapra osolíme, 3 hodiny necháme odležet v chladu a pak 3 hodiny udíme. Uzenou rybu rozkrájíme na podkůvky, každou potřeme olejem s rozetřeným česnekem a po obou stranách prudce opečeme.

189. Kapr Pomodoro

600 g kapra, 50 g hladké mouky, 1,5 dcl oleje, 50 g cibule, 3 stroužky česneku, lžička sardelové pasty, bobkový list, 2 dcl bílého vína, půl lžičky pepře

Kapra nakrájíme na podkůvky 1,5 cm silné, osolíme, obalíme v hladké mouce a prudce opečeme na oleji. Pak rybu vyndáme, do výpeku přidáme strouhanou cibuli, utřený česnek, sardelovou pastu, rozdrčený bobkový list, víno a vaříme 5 minut. Do omáčky vrátíme rybu, chvíli podusíme a těsně před podáváním zaprášíme pepřem.

190. Indický kapr na česneku

800 g kapra, sůl, 3 stroužky česneku, 3 lžíce octa, špetka šafránu, špetka strouhaného muškátového oříšku, 1 cibule, 2 pálivé papriky, 1 dcl oleje

Česnek utřeme se solí, přidáme koření, ocet, případně trochu vody a kašičkou potřeme porce kapra z obou stran. Pak je vložíme do pekáčku s rozpáleným olejem, zasypeme nadrobno nakrájenou cibulí a paprikami, nepatrně podlijeme vodou a 20 minut pečeme.

191. Indonézský kapr kořeněný

800 g kapra, 1 dcl oleje, lžička pálivé papriky, lžička mletého kmínu, půl lžičky kurkumy, lžíce vody, 6 stroužků česneku, lžička zázvoru, 3 cibule, rajče, sůl, 5 dcl mléka z kokosového ořechu, petrželová nat'

Koření utřeme s česnekem, solí, vodou a kašičkou potřeme porce ryby po obou stranách. Necháme hodinu odležet. V oleji prudce osmahneme pokrájenou cibuli a vymačkané rajče, přidáme rybu, podlijeme mlékem z kokosu a 20 minut dusíme. Zdobíme petrželkou, podáváme s rýží.

192. Jávský pečený kapr

800 g kapra, lžíce cukru, 2 lžíce sójové omáčky, 2 lžíce krájené petrželové natě, 2 stroužky česneku, 2 zelené papriky, lžička pepře, 3 lžíce citrónové šťávy, 5 lžic rajské šťávy, 3 lžíce oleje

Kapra nakrájíme na nudličky, papriky na kolečka, česnek utřeme, všechny přísady smícháme dohromady a necháme hodinu v chladu. Pak směs upravíme na grilovací pekáček a 10 minut grilujeme.

193. Tchajwanský kapr na kari

800 g kapra, 3 lžíce másla, 2 cibule, 3 rajčata, 1 kořenová petržel, lžička kari, lžíce kokosového mléka, 2 lžíce citrónové šťávy, 3 lžíce jogurtu, sůl

Na másle osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme kari a minutu smažíme. potom vmícháme nastrouhanou petržel, nakrájená rajčata, kokosové mléko a po 15 minutách dušení i rybu pokapanou citrónovou šťávou. Vše zalijeme jogurtem a 20 minut zapečeme. Podáváme s rýží.

194. Kapr s omáčkou "Orly"

800 g kapra, 1 vejce, 3 lžíce hladké mouky, špetky pepře, sladké papriky, muškátového oříšku, soli, 2 dcl oleje, mléko, na omáčku : 2 lžíce oleje, 2 lžíce másla, 2 cibule, 1 stroužek česneku, lžíce cukru, 4 rajčata, 3 lžíce rajského protlaku, 1 bobkový list, pepř, sůl

Mouku, sůl a koření smícháme se žloutkem a mlékem na hustší palačinkové těsto. Přidáme sníh z bílku, osolené kusy ryb v těstíčku smočíme, osmažíme na oleji a horké poléváme omáčkou. Omáčka : na másle s olejem osmahneme nastrouhanou cibuli, utřený česnek, nakrájená rajčata, protlak, cukr, sůl, koření a 20 minut vaříme. Hotovou omáčku přecedíme.

195. Kapr s husími játry

1,8 kg kapra, 200 g husích jater, 100 g kapřího mlíčí, 100 g žampionů, 50 g strouhanky ze slaných sucharů, 2 natvrdo vařená vejce, 2 dcl calvadosu nebo vodky, 2 dcl silného hovězího vývaru, sůl, pepř, 200 g slaniny

Staženého kapra naplníme nádivkou z mletého mlíčí, mletých syrových žampionů, strouhanky, nakrájených vajec, nakrájených husích jater, soli, pepře, vývaru a poloviny calvadosu. Kapra zašijeme, osolíme, položíme na pekáček vystlaný plátkami slaniny, dalšími plátky zakryjeme, zalijeme zbylým calvadosem rozředěným s vodou (1:1) a upečeme.

196. Kapr s medovým aspikem

800 g kapra, po 50 g mrkve, petržele a cibule, 1 červená paprika, citrón, 2 vejce, 2 nakládané kapi, lžíce octa, lžíce medu, 3 dcl vývaru, 15 g želatiny, sůl

Ve větším množství osolené vody dusíme kapra s nakrájenou mrkví, petrželí, cibulí a paprikou. Pak porce uložíme na mísu, obložíme kolečky citrónu, vařených vajec a kapií. Vývar z dušení procedíme, vmícháme želatinu, ochutíme octem, medem, osolíme a vlažným roztokem vše zalijeme. V chladu necháme ztuhnout.

197. Kapří guláš

800 g kapra, 100 g uzeného bůčku, lžička sladké papriky, pepř, 3 cibule, 100 g rajčat, 100 g zelených paprik, 4 feferónky, lžíce másla, lžíce hladké mouky, 2 dcl sladké smetany, sůl

Kapra bez kůže a větších kostí pokrájíme na kousky, zaprášíme moukou, pepřem a paprikou, osolíme a prudce opečeme na vyškvařeném mletém bůčku. Přidáme máslo, nadrobno pokrájenou zeleninu a dusíme asi 20 minut, pak zalijeme smetanou a krátce povaříme.

198. Kapr na smetaně

4 porce kapra, 100 g másla, 100 g rajčat, 100 g žampionů, pepř, 1 dcl bílého vína, 1 dcl smetany, mletá paprika, sůl, lžíce hladké mouky

Porce kapra osolíme, zaprášíme moukou, paprikou a pepřem a prudce opečeme na másle. Vyndáme na talíř, do omastku dáme pokrájené žampiony, rajčata bez měkkých vnitřků a cibuli a vše krátce opražíme, podlijeme a dusíme asi 15 minut, pak zalijeme smetanou, necháme přejít varem a podáváme.

199. Kapr se sofijskou omáčkou

4 porce kapra, 100 g másla, sůl, na omáčku: 100 g cibule, 100 g rajského protlaku, 2 stroužky česneku, zelená paprika, lžička čerstvě pokrájených lístků bazalky, lžíce citrónové šťávy, bobkový list, špetka pálivé papriky, 2 lžíce oleje, lžička cukru, sůl

Porce kapra srovnáme do ohnivzdorné mísy, rozdrobíme na ně máslo, přikryjeme pergamenem a 20 minut pečeme. Měkkou rybu polijeme horkou omáčkou. Omáčka: Na oleji osmahneme pokrájenou cibuli, zelenou papriku a česnek, přidáme bazalkové lístky, rajský protlak, koření, citrónovou šťávu, asi 2 dcl vody, cukr a sůl, povaříme 15 minut a procedíme.

200. Kapří paštika

1/2 kg kapra, 2 vejce, 3 lžíce strouhanky z dietních sucharů, sůl, pepř, lžíce citrónové šťávy, 200 g šunky, na těsto: 400 g polohrubé mouky, 200 g sádla, sůl, asi 1 dcl studené vody

Mouku, sůl a sádlo zalijeme vodou a zpracujeme na těsto, to zabalíme do igelitu a necháme v chladu odležet. Kapra podusíme na másle, vykostíme, nadrobno rozsekáme, smícháme s vejci, strouhankou a pepřem. Těsto rozválíme na placku, vyložíme jí sádlem vymazanou chlebičkovou formu tak, aby zbylo na zakrytí, na těsto rozetřeme polovinu kašoviny, poklademe plátky šunky, rozetřeme druhou polovinu kašoviny, zakryjeme zbylým těstem a upečeme ve vyhřáté troubě. Podáváme studené.

201. Kapří mísa

8 porcí kapra, 1 l vody, 150 g kořenové zeleniny, 50 g cibule, 10 pepřů, bobkový list, sůl, 1 dcl octa, 400 g majonézy, aspik, natvrdo vařená vejce, čínské zelí, hlávkový salát

Nastrouhanou kořenovou zeleninu a cibuli s kořením vaříme asi 20 minut ve vodě, vývar procedíme, okyselíme octem a 10 minut v něm povaříme rybu. Pak porce vyndáme a necháme oschnout a namáčíme je do majonézy, ukládáme na mísu a zdobíme malými kousky aspiku, kolečky vařených vajec, nudličkami čínského zelí a listy hlávkového salátu.

202. Kapr v majonéze

600 g kapra, sůl, pepř, worchester, lžíce citrónové šťávy, 3 dcl bílého vína, 100 g majonézy, 50 g kompotovaných brusinek, 50 g šlehačky, 4 salátové listy

Porce kapra bez kůže a kostí osolíme, opepříme, stříkneme citrónovou šťávou, worchesterem, 2 hodiny necháme odležet a na oleji opečeme. Na další 2 hodiny pak namočíme rybu do vína, po okapání smočíme v omáče z majonézy rozmíchané s brusinkami a šlehačkou.

203. Vánoční kapr v pikantní omáče

1 kg kapra, 100 g másla, 100 g kořenové zeleniny, 50 g cibule, litr černého piva, špetky pepře a nového koření, 40 g švestkových povidel, 80 g perníku, lžíce octa, lžíce cukru, bobkový list, 40 g sušených švestek, 50 g hrozinek, 50 g mandlí, sůl

Porce kapra bez větších kostí osolíme a upečeme na rozpáleném másle do červena. Vyjmeme, ve výpeku osmahneme pokrájenou zeleninu, přidáme pivo, povidla, strouhaný perník, ocet a cukr, povaříme, protřeme přes síto, vmícháme hrozinky a sekané ořechy a mandle, nakrájené vypeckované švestky a s rybou krátce povaříme.

204. Židovský kapr

1 kg kapra, 1 dcl oleje, 150 g cibule, lžička soli, 1,5 dcl smetany, 30 g hladké mouky, špetka muškátového květu, 30 g kečupu, 50 g mandlí

Nastrouhanou cibuli zpěníme na oleji a na ní dusíme porce osoleného kapra. Poloměkké maso zalijeme smetanou smíchanou s moukou, přidáme na nudličky nakrájené oloupané mandle, dodusíme a nakonec přidáme kečup a květ.

205. Salzburgský kapr

600 g kapra, lžíce sherry, sůl, 50 g hladké mouky, 1 dcl oleje, 3 lžíce ostrého kečupu, 2 dcl rybího vývaru, lžička sladké papriky, 300 g sterilované kukuřice, 30 g cibule, sůl

Kapra nakrájíme na podkovy, stříkneme sherry, osolíme, zaprášíme moukou a opečeme. Do výpeku přidáme cibuli, kečup, vývar, sterilovanou kukuřici (bez nálevu), papriku, chvíli povaříme, osolíme a podáváme s pečenou rybou.

206. Kapr s vejci a sýrem

600 g kapra, sůl, 1 dcl oleje, vejce, 80 g tvrdého sýra

Porce kapra osolíme a necháme 20 minut odležet. Potom je po obou stranách opékáme na oleji 15 minut. Opečené zalijeme vejcem rozkvedlaným se strouhaným sýrem a vše ještě 5 minut pečeme v remosce.

207. Kapr s rajčatovým protlakem

4 porce kapra, sůl, 1 dcl oleje, lžíce másla, 80 g cibule, 40 g rajčatového protlaku, 2 stroužky česneku, pepř, 1/2 dcl bílého vína, petrželová nat'

Osušené porce kapra osolíme a lehce opečeme na oleji. Vyndáme ho, ve výpeku osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, rybu na ni vrátíme, pokryjeme rajčatovým protlakem, utřeným česnekem promíchaným s máslem, opepříme, mírně podlijeme a pod pokličkou krátce dusíme. Dopékáme s vínem a jemně sekanou petrželovou natí.

208. Kapr na paprice se žampióny

1,5 kg kapra, lžička soli, 1,5 dcl oleje, 200 g žampiónů, 50 g másla, 50 g mouky, lžička papriky 1 l sladké nebo kyselé smetany

Porce kapra osušíme, osolíme, zvolna opečeme na oleji a podusíme s nakrájenými žampióny. V další pánvi rozpustíme máslo, přidáme mouku, zaprášíme paprikou, osmahneme, zastříkneme vodou a krátce povaříme. Pak přilijeme smetanu, omáčku přivedeme k varu, procedíme na opečené porce ryby se žampióny a podáváme s rýží.

209. Kapr na smetaně se zeleninou

1,5 kg kapra, lžička soli, 1 dcl oleje, 250 g kořenové zeleniny, 70 g másla, 70 g hladké mouky, 1 l smetany, 100 g kyselých okurek, 100 g citrónu

Porce kapra osušíme, osolíme a opečeme na oleji, přidáme nahrubo nastrouhanou zeleninu, podlijeme trochou vody a krátce podusíme. V další pánvi rozpustíme máslo, zamícháme do něj mouku, zastříkneme trochou vody, přilijeme smetanu a krátce povaříme. Převařenou omáčku procedíme, přisolíme, přidáme do ní drobně nakrájené okurky a citrónovou šťávu. Porce ryby se zeleninou zalijeme omáčkou a dodusíme.

210. Kapr na znojemský způsob

1,5 kg kapra, 100 g slaniny, lžička soli, 1 dcl oleje, 50 g másla, 50 g hladké mouky, 1 l kyselá smetana, 2 dcl bílého vína, 300 g kyselých znojemských okurek

Porce kapra protkneme nudličkami slaniny, osolíme a zvolna opečeme na oleji. Po vyjmutí ryby ve výpeku rozpustíme máslo, přidáme mouku, zastříkneme vodou, zalijeme smetanou, rozšleháme a krátce povaříme. Okurky pokrájíme, osmahneme na zbylé slanině, přidáme s vínem do omáčky, dosolíme a nalijeme na rybu.

211. Kapr na víně se šunkou

1,5 kg kapra, lžička soli, 2 citróny, vrchovatá lžička hladké mouky, 1,5 dcl oleje, 150 g cibule, 50dcl bílého vína, 100 g másla, 300 g šunky

Porce kapra nařízneme, do řezu vložíme plátek citrónu, osolíme a zaprášíme moukou. Jemně nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme porce ryby, krátce po obou stranách opečeme, zastříkneme vodou a dusíme. Nakonec přilijeme víno a zamícháme polovinu

másla. Na zbytku másla prohřejeme plátky šunky a podáváme porce kapra zakryté šunkou a polité šťávou.

212. Kapr v žampionovém těstíčku

1,5 kg kapra, lžička soli, 4 vejce, 1 dcl bílého vína, 200 g žampionů, špetka pepře, 150 g hrubé mouky, lžička oleje do těsta, 3 dcl oleje na smažení

Porce kapra osolíme a opepříme. Z vajec, vína, nakrájených žampionů, mouky, oleje a špetky soli připravíme těstíčko, porce ryby v něm namočíme a smažíme v horkém oleji dozlatova.

ŠTIKA

1. Dušená štika

4 porce štiky po 200 g, 50 g másla, olej, citrón, cibule, 1 stroužek česneku, zelená petržel, sůl

Porce štiky krátce opečeme na oleji. Česnek utřeme se solí, smícháme s drobně nakrájenou zelenou petrželí, citrónovou šťávou a 5 dl teplé vody. Směs přelijeme na porce ryb, přidáme na plátky nakrájenou cibuli a dusíme do měkka. Zdobíme plátky citronu a podáváme s vařenými brambory.

2. Vařená štika

4 porce štiky, 1/4 l bílého vína, 20 g másla, celý pepř, sůl

Porce štiky osolíme. Do půl litru vody dáme koření, citrón nakrájený na kolečka, víno, několik minut povaříme a vložíme porce ryby. Potom zmírníme příkon tepla a zvolna vaříme 3 až 5 minut. Stáhneme z plotny a necháme štiky ještě čtvrt hodiny v horké vodě. Podáváme polité rozpuštěným máslem, ozdobené kolečky citronu. Vhodnou přílohou jsou vařené brambory.

3. Grantinovaná štika

4 porce štiky, 6 lžic oleje, majoránka, bylinková směs Vitana (nebo drobně nakrájený kerblík, libeček nebo estragon), mletý pepř, citrón, sůl

Porce ryby lehce potřeme máslem, zalijeme směsí oleje, citrónové šťávy, soli, pepře, bylinkové směsi a majoránky. Necháme asi hodinu odležet, pak rybu osušíme a grilujeme z každé strany 8 minut. Během grilování potřeme marinádou. Podáváme s bílým pečivem a plátky citronu.

4. Štika po d'ábelsku

4 porce štiky, 100g másla, 50 g slaniny, lžíce hladké mouky, sladká mletá paprika, 1 feferonka, 1 kapie v oleji, citrón, zelená petržel, sůl

Porce štiky potřeme máslem, obalíme v mouce a sladké paprice. Do každé porce vložíme plátek slaniny a 1/4 feferonky. Sepneme jehlou a opečeme zprudka na másle po obou stranách. Podáváme s vařenými brambory, zdobíme proužky kapie a petrželkou.

5. Štika v sýrovém těstíčku

Štika, 100 g strouhaného ementálu, hladká mouka, tuk, zelená petržel, citrón sůl

Štiky naporcujeme, osušíme, osolíme, a jednotlivé porce obalíme ve směsi hladké mouky smíchané s jemně strouhaným sýrem. Porce osmažíme na rozpáleném tuku. Jednotlivé porce ozdobíme snítkami zelené petrželky a kolečky citronu. Podáváme s vařenými bramborami.

6. Štika pečená na žampionech

3 porce štiky po 250 g, 150 g žampionů, olej, 30 g másla, citrón, hladká mouka, sůl

Porce štiky zakapeme citrónovou šťávou, obalíme v mouce a opečeme na rozpáleném oleji. Krátce opečené ryby srovnáme do pekáčku a zvolna dusíme do měkka. Do vypečené šťávy přidáme máslo a na plátky nakrájené žampiony. Podusíme do měkka. Porce ryb rozdělíme na talíře, obložíme podušenými žampiony, ryby přelijeme šťávou z hub a podáváme s vařenými brambory.

7. Štika na hříbech

4 porce štiky, 250 g čerstvých hřibů, 1/4 l kyselé smetany, 100 g oleje, 80 g másla, cibule, pažitka, sůl

Porce štiky osolíme, opečeme na rozpáleném oleji. Nakrájené hříby podusíme na polovině másla, zbylým máslem vymažeme zapékací misku, vložíme do ní porce štiky, přidáme osolené podušené houby, zalijeme smetanou a zapečeme. Podáváme s vařenými brambory sypanými pažitkou.

8. Štika grilovaná (dietní)

300 g štiky, 4 plátky citrónu, 20 g másla, zelená petržel, sůl

Porce štiky osolíme a nasucho po obou stranách grilujeme. Měkkou rybu přelijeme máslem, ozdobíme citrónem a petrželí a podáváme s vařenými brambory.

9. Štika s citrónovou omáčkou

Asi 800 g štiky, 100 g kořenové zeleniny, půlka cibule, 4 zrna pepře, 3 nová koření, bobkový list, lžíce octa, sůl, na citrónovou omáčku : 40 g Hery, 30 g hladké mouky, 1/8 l bílého vína, 1/8 l vody, citrón, žloutek, cukr

Do vody vložíme nakrájenou zeleninu, všechno koření a lžíci octa. Vše povaříme a do horkého vývaru vložíme porce štiky. Rybu vaříme zvolna asi 12 minut, porce vyjmeme a podáváme s citrónovou omáčkou. Přílohou může být slané bílé pečivo. Příprava omáčky : z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji studenou vodou a vínem, našleháme a povaříme nahladko. Pak přidáme citrónovou šťávu a podle chuti osladíme. Před přelitím ryby vmícháme ve studené vodě ušlehaný žloutek a omáčku pouze prohřejeme.

10. Štika po kláštersku

Štika, sůl, olej, hladká mouka, 150 ml octa, bobkový list, několik zrněk nového koření, 3 stroužky česneku

Štiku nakrájíme na kousky, mírně osolíme, obalíme v mouce a opečeme na oleji. Ocet svaříme s bobkovým listem a novým kořením, pak jej vlijeme do dřevěné nádoby jejíž stěny jsme potřeli česnekem. Když zálivka ochladne nalijeme ji na opečenou rybu. Po 24 hodinách podáváme s chlebem.

11. Pečená štika s majonézou

1/2 kg štiky, lžíce mouky, paprika, 80 g másla, petrželka, 1/4 kg vlašského salátu, 10 ředkviček, 150 g majonézy

Štiku nakrájíme na malé porce, osolíme, opaprikujeme, obalíme v mouce a na másle prudce do oranžova opečeme, pak porce upravíme na mísu, proložíme petrželkou, ozdobíme vlašským salátem a kolečky ředkviček. Majonézu podáváme samostatně, přílohou jsou plátky bílého chleba.

12. Štika s máslem

Asi 1500 g štiky, sůl, cibule, bobkový list, celý pepř, lžíce octa, strouhanka, petrželka, 100 g másla

Do kastrolu dáme kousek cibule, bobkový list, pepř, trochu soli, zalijeme trochou vody a necháme chvíli vařit. Pak vložíme štiku, přidáme lžíci octa a zvolna vaříme asi 15 minut. Pak štiku vyjmeme, posypeme osmahlou strouhankou, sekanou petrželkou a polejeme ji rozpáleným máslem. Podáváme obloženou malými vařenými brambůrkami.

13. Štika v bílé omáčce

Štika, sůl, kořenová zelenina, 3 lžíce světlé máslové jíšky, mletý pepř, mleté nové koření, petrželka, 1/4 l kyselý smetany

Štiku nakrájíme na porce, vložíme je asi na 5 minut do horké osolené vody a necháme okapat. V litru vody uvaříme jemně krájenou zeleninu, propasírujeme ji zpět do vývaru, zahustíme jíškou, okořeníme a v této omáčce štiku uvaříme. Nakonec omáčku zjemníme kyselou smetanou a ochutíme jemně sekanou petrželkou. Podáváme s makaróny.

14. Příběnická štika

Štika, 50 g másla, sůl, 100 g slaniny, asi 6 středních brambor, cibule, 2 dcl sladký smetany, 100 g tvrdého sýra

Osolenou celou štiku položíme na pekáč a silně potřeme máslem, poklademe plátky slaniny, obložíme kolečky cibule a brambor, vše zalijeme smetanou a zvolna asi 3/4 hodiny pečeme v troubě. Rybu posypeme strouhaným sýrem, na 5 minut vrátíme do trouby a pak ihned podáváme.

15. Pražská štika

Štika, 3 lžíce sardelové pasty, 3 lžíce citrónové šťávy, pepř, 100 g másla, 2 dcl sladký smetany.

Štiku nakrájíme na slabé podkovy. Sardelovou pastu utřeme s máslem, citrónovou šťávou a pepřem. Každou podkovu kašičkou natřeme a položíme na pekáč, zalijeme smetanou a pečeme v troubě asi na 200 stupňů.

16. Bratislavská štika

Štika, 200 g másla, sůl, 150 g řeřichy

Štiku podélně rozpůlíme, osolíme a položíme na pekáč, zalijeme 150 g rozpuštěného másla a asi půl hodiny pečeme. Pak rybu upravíme na míse, posypeme nadrobno usekanou řeřichou a pokapeme zbytkem másla a můžeme pokapat citrónovou šťávou.

17. Boletická štika

4 porce štiky, 5 dcl pomerančového džusu, pepř, sůl, hladká mouka, vejce, lžíce mléka, strouhanka z dietních sucharů, olej

Porce vykostíme, osušíme, zalijeme džusem a den necháme v ledničce odležet. Opět porce osušíme, opepříme, osolíme, obalíme v hladké mouce, vejcem rozšlehaným v mléce a strouhance. Smažíme v rozpáleném oleji.

18. Vodňanské štičí krokety

1 kg štiky, 2 rohlíky, 2 vejce, lžíce krupice, 1/2 dcl mléka, sůl, hladká mouka, mletá sladká paprika, olej

Štiku udusíme, zbavíme kůže a kostí a umeleme s rohlíky, přidáme mléko, vejce, krupici, sůl a vypracujeme těsto, ze kterého připravíme krokety, obalíme je v mouce smíchané s paprikou. Krokety pak pečeme v olejem vymaštěném pekáči za občasného otočení.

19. Štika s ořechy

2 kg štiky, 1/4 kg jader vlašských ořechů, 3 žloutky, 50 g strouhanky z dietních sucharů, půl lžičky pepře, sůl, 100 g másla, 2 dcl rybího vývaru

Štiku osolíme, ořechová jádra nastroháme, smícháme se žloutky, strouhankou a pepřem. Rybu smění naplníme, zašijeme a pečeme na másle za občasného podlévání vývarem.

20. Ukrajinská štičí mísa

4 porce štiky, 600 g brambor, 200 g hub, 50 g tvrdého sýra, 2 dcl kyselý smetany, 2 vejce, lžíce hladký mouky, 50 g másla, 5 lžic oleje, sůl, pepř

Porce osušíme, osolíme, opepříme, obalíme v mouce a po obou stranách opečeme na oleji. Porce přendáme do ohnivzdorné mísy a na zbylém oleji osmažíme houby a přidáme je k masu. Porce obložíme na kolečka nakrájenými syrovými brambory, rozčtvrcenými vařenými vejci, vše zalijeme smetanovou omáčkou, posypeme strouhaným sýrem a asi 20 minut pečeme. Omáčku připravíme tak, že smetanu rozkvedláme s moukou, osolíme, přidáme máslo a za stálého míchání povaříme.

21. Uzbecká nasycená štika

Štika, pstruh, ouklej, 3 dcl oleje, 3 lžíce rajského protlaku, lžíce soli, lžička pepře, špetka koriandru, kousek kyselé okurky

V horkém oleji rozmícháme rajský protlak, sůl, pepř a koriandr. Všechny ryby dobře očistíme, ouklej a pstruha zbavíme hlav a ocasů. Do oukleje vložíme okurku a rybku potřeme olejovou směsí, ouklej vložíme do pstruha, kterého také potřeme olejovou směsí, pstruha vložíme do štiky a štiky zašijeme. Zvolna pečeme na roštu za občasného potírání olejovou směsí.

22. Štika s lískovými oříšky

4 porce štiky, 2 cibule, lžíce sójové omáčky, lžíce sherry, lžička solamylu, 1/2 lžičky cukru, vejce, 100 g lískových oříšků, 200 g šunky, sůl, olej

Sójovou omáčku utřeme s cukrem, špetkou soli, solamylem, sherry, vejcem a strouhanou cibulí. Do směsi namáčíme porce štiky bez kůže a větších kostí a obalujeme v mletých lískových oříšcích. Na každou porci položíme plátek šunky, přeložíme na půl, sepneme párátkem a prudce osmažíme do červena.

23. Štika ve skleněné omáčce

800 g štiky, 2 bílky, lžička soli, 2 lžíce solamylu, 5 lžic oleje, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 4 lžíce přírodního vína, 4 lžíce vody

Do bílků zašleháme 2/3 solamylu a sůl. Ve směsi máčíme tenké proužky štičího masa zbaveného kůže a větších kostí, a smažíme na oleji do červena. Do výpeku přidáme nastrouhanou cibuli, utřený česnek a vše osmahneme. Ve vodě s vínem rozmícháme zbylý solamyl, za stálého míchání roztok přilijeme na pánev a krátce povaříme. Podle chuti osolíme a podáváme v miskách ke smaženému štičímu masu, které v omáčce namáčíme.

24. Štičí sousta v pergamenu

800 g štiky, lžička soli, 6 lžic bílého vína, 2 lžíce oleje, lžička zázvoru, 2 cibule, olej na opečení

Staženou a vykoštěnou rybu nakrájíme na menší čtverečky, pokapeme vínem, osolíme a necháme půl hodiny v chladnu. Z pergamenu nastříháme pásy, potřeme je olejem, na každý položíme čtvereček masa, kolečko cibule, zaprášíme zázvorem, zabalíme, uložíme na ponornou mřížku. Všechny balíčky na mřížce ponoříme na 3 minuty do rozpáleného oleje. Po vyjmutí necháme okapat a podáváme s pokrájenou cibulí.

25. Štika na česneku

800 g štiky, 1/2 kg brambor, 1,5 dcl smetany, 5 stroužků česneku, 50 g sádla, 100 g slaniny, sůl

Oloupané syrové brambory nakrájíme na kolečka, vložíme do sádlem vymazaného pekáčku a pokapeme sádlem. Na ně urovnáme porce ryby a pokryjeme tenkými plátky slaniny. Pečeme 1/2 hodiny za občasného kropení horkou vodou. Hotové jídlo zalijeme smetanou rozmíchanou s utřeným česnekem a ještě 5 minut prohřejeme.

26. Štičí knedlíky

800 g štiky, 50 g strouhanky, 50 g másla, 1 dcl smetany, lžíce krupice, vejce, cibule, pepř, sůl, vrchovatá lžíce hrubé mouky, 1 l vývaru, na omáčku : 3 dcl silného

masového vývaru, 1 dcl smetany, lžíce hladké mouky, lžíce citrónové šťávy, sůl, 50 g hrozinek, lžíce strouhaného křenu

Štiku udusíme na másle, stáhneme, vykostíme a s cibulí umeleme. Přidáme smetanu, strouhanku, krupici, vejce, pepř a sůl. Z těsta uděláme knedlíky veliké jako citrón, obalíme je v mouce, vhazujeme do více osoleného vroucího vývaru a vaříme 10 minut. Podáváme je s omáčkou, kterou připravíme ze silného vývaru zahuštěného moukou rozkvedlanou ve smetaně a povařeného s pokrájenými hrozkami. Před podáváním omáčku osolíme a ochutíme citrónovou šťávou a strouhaným křenem. Knedlíky lze podávat také s rajskou omáčkou.

27. Štika Astoria

1 kg štiky, 50 g cibule, 50 g karotky, 20 g petržele, 3 dcl hovězího vývaru, 1 dcl smetany, lžíce hladké mouky, mletý pepř, sůl, 100 g ořechových jader, cukr

Zeleninu nadrobno pokrájíme, osolíme, opepříme, osladíme a uvaříme ve vývaru. Do pekáčku srovnáme porce štiky a za podlévání připravenou polévkou je udusíme. Pak maso vyjmeme, upravíme na talíře, do omáčky přidáme smetanu se zakvedlanou moukou, mleté ořechy, krátce povaříme, nalijeme na rybu a ihned podáváme.

28. Štika ROCK

1 kg štiky, 200 g cibule, 3 stroužky česneku, lžička cukru, lžička medu, lžíce citrónové šťávy, bobkový list, 2 hřebíčky, sůl, 50 hrozinek, lžička bramborové mouky, 2 dcl hovězího vývaru

Porce štiky dusíme na pekáčku za občasného podlévání vývarem, v němž jsme povařili koření, citrónovou šťávu, cukr, med, sůl, utřený česnek a nastrouhanou cibuli. Asi po 1/4 hodině maso vybereme. Zbylou šťávu procedíme, zahustíme bramborovou moukou, krátce povaříme s hrozkami a studenou nalijeme na štiku.

29. Vodňanské prsty

1/2 kg štičího masa, 1/2 kg telecí kýty, 50 g másla, 50 g strouhanky, 2 vejce, 2 lžíce smetany, špetka muškátu, lžička nadrobno usekané petrželové natě, sůl, polohrubá mouka, olej

Štiku udusíme na másle, zbavíme kůže, kostí a semeleme se syrovým telecím odžilkovaným a odblaněným masem, přidáme všechny ostatní suroviny, promícháme a z hmoty naděláme válečky, které obalíme v mouce a usmažíme na oleji.

30. Pečená štika s olejovkami

4 porce štiky, 100 g žampionů, 100 g másla, 100 g strouhanky, rajče, 4 olejovky, lžíce papriky, 2 kapie naložené v oleji, cibule, lžička červené papriky, pepř, sůl, 2 dcl bílého vína

Štiku osolíme, opepříme a popaprikujeme, na olejem vymaštěný malý pekáček rozprostřeme nakrájenou cibuli, kapie, rajče, rybí porce, na každou porci položíme olejovku, posypeme krájenou pažitkou, umletými žampiony a zalijeme vínem. Zakryté pečeme asi půl hodiny. Na másle osmahneme strouhanku, pokrm jí posypeme a asi dalších 10 minut zapečeme. Podáváme s rýží.

31. Obložená štika

4 porce štiky, sůl, 50 g hladké mouky, 100 g másla, 2 dcl bílého vína, 50 g křenu, 30 g kopru, 4 vejce

Porce osolíme, zaprášíme moukou, na másle prudce osmahneme, podlijeme vínem a dopečeme. Rybu přendáme na mísu, zakapeme výpekem, zasypeme strouhaným křenem, usekaným koprem a ozdobíme nakrájenými vejci.

32. Selská štika

600 g štiky, lžíce sladké papriky, sůl, 1/2 kg kyselého zelí, 50 g sádla, 100 g zelených paprik, 50 g cibule, 1 dcl kyselá smetana, lžíce hladké mouky, lžíce kopru

Porce štiky bez kůže a kostí osolíme, zaprášíme paprikou a necháme hodinu odležet. Zelí uvaříme v osolené vodě, na sádle osmahneme nastrouhanou cibuli a na velmi drobno pokrájené zelené papriky, přidáme zelí, zbytek papriky, štíčí maso a vše 20 minut dusíme za občasného podlití horkou vodou. Zalijeme smetanou rozkvedlanou s moukou, povaříme, posypeme koprem.

33. Plněná štika

2 kg štiky, 2 žemle, 2,5 dcl mléka, 100 g vařeného morku z hovězích kostí, 50 g tvrdého sýra, 150 g hub (lišek), 2 žloutky, sůl, 1/2 lžičky pepře, 1/2 lžičky zázvoru, 1 dcl oleje, 1 dcl citrónové šťávy, 2 dcl bílého vína, 50 g másla

V mléce rozmočíme žemle, vymačkáme je, smícháme s morkem, strouhaným sýrem, na másle udušenými pokrájenými houbami, žloutky, solí a kořením. Nádivkou rybu naplníme, zašijeme ji, osolíme a pečeme. Během pečení podléváme vínem rozmixovaným s olejem a citrónovou šťávou.

34. Štika v aspikové omáčce

Štika, 1 l vody, sůl, citrónová kůra, 50 g cibule, 50 g petržele, 50 g mrkve, 2 lžíce octa, 5 pepřů, 4 hřebíčky, 2 bobkové listy

Nastrouhanou zeleninu, sůl, citrónovou kůru a koření vaříme ve vodě s octem 15 minut. Procezeným vývarem zalijeme štikou, uloženou na pekáčku, a dusíme ji do měkka, vyndáme, marinádu svaříme na polovinu objemu, rybu v ní smočíme a studenou podáváme.

35. Štika na smetaně

600 g štiky, 3 lžíce octa, 2 dcl smetany, 20 g hladké mouky, sůl, lžička cukru, 30 g kopru

Štikou udusíme v osolené vodě s octem, ve smetaně rozkvedláme mouku, osolíme, 5 minut povaříme, osladíme, přidáme kopr a na okapanou rybu nalejeme.

36. Zapékaná štika

600 g štiky, 1 dcl bílého vína, 1/2 l oleje, 1/2 dcl citrónové šťávy, 100 g cibule, 2 stroužky česneku, 400 g rajčat, 200 g žampionů, 2 čerstvé kapie, sůl

Porce štiky zalijeme studenou marinádou z vína, oleje, citrónové šťávy, nastrouhané cibule, utřeného česneku a soli a přes noc uložíme do ledničky. Druhý den přidáme nadrobno nakrájená rajčata, žampióny, kapie a vše zapékáme bez pokličky asi 20 minut.

37. Štika plněná ořechy

Mensší štika, 2 matjesy, 2 žloutky, sůl, pepř, 20 g ořechů, 50 g husího sádla

Matjesy namočíme do vody, vymačkáme, přidáme žloutky, sůl, pepř, nakrájené ořechy a touto nádivkou naplníme štikou, zašijeme ji, osolíme a pečeme na husím sádle, za občasného podlití horkou vodou.

38. Studená štika

600 g štiky, 1/2 dcl oleje, 50 g cibule, 50 g mrkve, 2,5 dcl bílého vína, sůl, lžíce citrónové šťávy, špetka citrónové kůry, pepře, tymiánu, nového koření a drceného bobkového listu

Na oleji zpěníme nastrouhanou cibuli a mrkev, přidáme víno, citrónovou šťávu a kůru, koření, osolenou rybu a pečeme 20 minut za občasného podlití horkou vodou.

39. Milánská štičí kaše

600 g štiky, sůl, 1 dcl smetany, 1 dcl oleje, 50 g másla, 300 g hřibů, lžíce krupice, špetka drceného kmínu

Štiku bez kůže a kostí umeleme, osolíme, přidáme smetanu a vše za stálého míchání zahříváme, až se všechna smetana vstřebá. Pak pomalu, za stálého míchání, přikapáváme olej. Vše 10 minut zvolna dusíme. Na másle orestujeme nakrájené hřiby, zahustíme je krupicí, ochutíme kmínem, osolíme a podáváme jako přílohu ke štičí kaši.

40. Roštěná štika

800 g štiky, 50 g hladké mouky, sůl, 100 g másla, 100 g strouhanky, lžíce citrónové šťávy, tatarská omáčka

Štiku bez kůže a kostí pokrájíme na dílky asi 2 cm silné, osolíme, obalíme v mouce, smočíme v másle a obalíme ve strouhance. Grilujeme na roštu a podáváme pokapané citrónovou šťávou s tatarskou omáčkou.

41. Štika s Nivou

Štika, na marinádu: 3 dcl bílého vína, 3 dcl vody, 2 dcl octa, lžička soli, po 50 g strouhané mrkve a petržele, 50 g nakrájené cibule, snítka estragonu, bobkový list, 10 pepřů, 2 hřebíčky, špetka tymiánu, kolečko citrónu, na omáčku: 100 g Nivy, lžíce ostré francouzské hořčice, lžíce rajského protlaku, 2 lžíce mléka, půl lžičky cukru, špetka pepře, sůl

Všechny suroviny na marinádu smícháme, 1/4 hodiny povaříme, vložíme štiku a na mírném ohni dusíme. Pak rybu vyndáme na mísu a zalijeme omáčkou. Omáčka : sýr rozmixujeme s mlékem, protlakem, hořčicí, solí, cukrem a pepřem. Pokrm podáváme vychlazený.

42. Štičí krokety

800 g štiky, 200 g bešamelové omáčky, sůl, vejce, strouhanka, sádlo

Maso uvaříme ve slané vodě, zbavíme kůže a kostí, umeleme, přidáme sůl, bešamel a na hodinu uložíme v chladu. Z vychladlého těsta vykrajujeme krokety, obalíme ve strouhance, vejci a znovu ve strouhance a smažíme v horkém sádle. Bešamel: ze lžíce másla a 50 g polohrubé mouky upražíme jíšku, zalijeme 3 dcl teplého mléka a 10 minut povaříme.

43. Štičí sekaná

800 g štiky, 200 g měkkého tvarohu, 2 vejce, 4 lžíce krupice, 2 lžíce sladké smetany, sůl, 5 natvrdo vařených vajec, máslo, strouhanka

Štičí maso lehce v páře podusíme, zbavíme kůže a kostí, umeleme, přidáme tvaroh, vejce, sůl, krupici a dobře promícháme. Vypracujeme šišku, naplníme ji vařenými vejci, vložíme na pergamenový papír, vydatně potřeme máslem, obalíme ve strouhance a pečeme za občasného postříkání horkou vodou.

44. Marinovaná štika

800 g štiky, 50 g hladké mouky, 2 dcl octa, 4 dcl vody, bobkový list, 4 nová koření, 10 pepřů, 2 stroužky česneku, sůl, polohrubá mouka, olej

Rybu nakrájíme na podkovy silné 1,5 cm. Osolíme, obalíme v polohrubé mouce a usmažíme na oleji. Ocet svaříme s vodou, utřeným česnekem, solí a kořením a studeným roztokem rybu zalijeme, uložíme na 2 dny do chladničky, pak z marinády vyjmeme a podáváme.

45. Štika po uzenářsku

Štika, 100 g slaniny, 100 g vařené šunky, pepř, sůl, 1 dcl smetany, 1 dcl bílého vína, 2 lžíce citrónové šťávy, 100 g másla

Štiku obalíme v nudličky nakrájené šunce, osolíme, zaprášíme moukou a pepřem a ze všech stran opečeme na másle. Podlijeme vínem, smetanou a do měkka udusíme. Před podáváním pokapeme citrónovou šťávou.

46. Ďábelská štika

4 porce štiky, 6 stroužků česneku, 6 feferónek, sůl

Porce štiky bez kůže a větších kostí dusíme asi 20 minut na pařáčku. Rozehřejeme olej, přidáme česnek utřený se solí, pokrájené feferónky a necháme na mírném ohni zpěnit. Do horkého oleje vložíme rybu a po vychladnutí necháme 24 hodin marinovat v lednici. Pak porce z oleje vyjmeme, v páře prohřejeme a podáváme.

47. Zelená štika

2 kg štiky, 120 g másla, sůl, pepř, šťáva z 1 citrónu, 1 dcl hovězího vývaru, 1 dcl burčáku, špetka anýzu, lžice šťovíku, lžice řeřichy, lžice petrželové natě, lžice pažitky, lžice kopru

Štiku osolíme, potřeme polovinou rozpuštěného másla, opeříme, okořeníme anýzem, prudce osmahneme a pak za občasného podlévání burčákem rozředěným vývarem upečeme. Potřeme zbytkem másla, upravíme na míse, posypeme směsí všech uvedených umletých bylinek.

48. Štika na víně

4 porce štiky, 50 g hladké mouky, sůl, půl lžičky pepře, 50 g másla, 1/2 dcl rybího vývaru, 1,5 dcl bílého vína, 100 g žampionů, 1,5 dcl kyselé smetany, žloutek, 30 g šunky

Porce bez kůže a větších kostí osolíme, zaprášíme moukou a pepřem, opečeme na másle, podlijeme vývarem, vínem, zasypeme na drobno pokrájenými žampiony a dusíme 15 minut. Rybu vyjmeme, šťávu zahustíme smetanou s rozkvedlaným žloutkem, prohřejeme, nalijeme na štiku a zdobíme usekanou šunkou.

49. Salát ze štiky

600 g pečené štiky, 150 g pórku, 150 g čínského zelí, 300 g fazolí v rajské omáčce, půl lžičky pepře, sůl

Pečené maso vykostíme, nakrájíme, přidáme na kolečka nakrájený pórek a na nudličky nakrájené čínské zelí, fazolky i s omáčkou, koření a sůl, vše promícháme.

50. Štika po vinohradnicku

3/4 kg štiky, lžička soli, 3,5 dcl tokajského vína, 100 g másla, 40 g hladké mouky, po 70 g rajčat, sterilovaných žampionů a vinných hroznů

Rybu nakrájíme na větší kousky, osolíme a udusíme na víně do měkka. Pak maso vyndáme, přidáme máslovou jíšku, nakrájená rajčata, po 5 minutách nakrájené žampiony, bobule vína a omáčku podáváme k rybě.

51. Štičí nákyp

1/2 kg štiky, 100 g žampionů, 50 g másla, 50 g hladké mouky, 1,5 dcl mléka, 1,5 dcl smetany, 50 g strouhanky z dietních sucharů, 3 vejce, 50 g sterilovaného hrášku, sůl, muškátový oříšek

Štiku bez kůže a kostí umeleme se žampiony, z másla a mouky připravíme jíšku, rozředíme mlékem a povaříme na bešamel. Přidáme žloutky, ostatní uvedené přísady a nakonec sníh z bílků. Kaši vlijeme do vymaštěné vysypané formy a hodinu vaříme v páře.

52. Štika s hrozkami

2 porce štiky, 30 g hrozinek, sůl, 50 g hladké mouky, 2 dcl oleje

Porce bez kůže a větších kostí nožem propícháme a každý otvor vyplníme hrozkou, osolíme, zaprášíme moukou, smočíme v oleji, zabalíme do alobalu a asi 20 minut pečeme.

53. Štika dušená v podmáslí

2 porce štiky, 30 g cibule, lžíce oleje, sůl, lžíce citrónové šťávy, 1 dcl podmáslí, 50 g strouhaného sýra, 30 g másla

Nastrouhanou cibuli zpěníme na oleji, přidáme osolené, citrónovou šťávou pokapané porce štiky bez kůže a větších kostí, podlijeme podmásím a asi 10 minut dusíme. Hotový pokrm posypeme strouhaným sýrem a pokapeme máslem.

54. Štika se zeleninou

2 porce štiky, sůl, 50 g mrkve, 40 g celeru, 30 g pórků, 30 g másla, 30 g hladké mouky, 1 dcl smetany, špetka muškátového květu, žloutek, petrželová nať, kopr

Rybu uvaříme ve slané vodě, mrkev, celer a cibuli nastrouháme, pórek nakrájíme na tenká kolečka a vše dusíme na másle 1/4 hodiny za občasného podlití horkou vodou. Ve smetaně rozmícháme mouku, žloutek, muškátový květ, sůl, pokrájenou petrželovou nať a kopr, zeleninovou omáčku zalijeme a za stálého míchání ještě asi 5 minut povaříme a podáváme s teplou rybou.

55. Štičí klopsy

200 g štiky, 100 g hovězího morku, půl cibule, petrželovou nať, špetka pepře, lžička citrónové šťávy, 2 žloutky, půl dcl mléka, lžíce krupice, sůl

Štičí maso bez kůže a kostí umeleme se syrovým morkem, cibulí a natí a promícháme se všemi ostatními surovinami. Ze směsi naděláme koule velikosti vejce a asi 12 minut je ve slané vodě vaříme.

56. Tatarské štičí krokety

3/4 kg štiky, 1/4 kg skopového masa, lžíce krupice, 2 stroužky česneku, sůl, olej

Vykoštěnou a staženou štiku spolu se skopovým masem umeleme, osolíme, promícháme s krupicí a s utřeným česnekem a ze směsi vyválíme válečky, které do červena osmažíme na oleji.

57. Papriky plněné štičím masem

4 velké papriky, 1/4 kg pečeného štičího masa, 50 g předvažené rýže, 50 g másla, vejce, 2 lžíce hladké mouky, 2 lžíce rajského protlaku, 2 dcl hovězího vývaru, lžíce červeného vína, pepř, cukr, sůl

Maso bez kůže a kostí umeleme, přidáme předvaženou rýži, rozpuštěné máslo, vejce, směs opepříme, osolíme a naplníme jí papriky. Protlak s moukou rozmícháme ve vývaru, omáčku přichutíme vínem, osolíme, osladíme a papriky v ní udusíme.

PSTRUH

1. Pstruh podle uzenáře

4 pstruzi, 12 dkg másla, 6 dkg žampionů, cibule, citrón, sůl, pepř, olej, bílé víno, worchester, 15 dkg šunky, zelená petrželka, sladká paprika, mouka

Pstruhy nařizneme ve hřbetu a vykucháme. Vzniklou kapsu potřeme paprikou a sekanou petrželkou a do kapsy vložíme nakrájené žampiony a cibuli. Pstruhy obalíme plátky šunky, osolíme a pomoučíme. Takto připravené pstruhy poklademe plátky citrónu a pečeme na oleji. Upečené pstruhy podlijeme vínem a máslem a chvíli podusíme. Podáváme s bramborami.

2. Pstruzi namodro

Pstruzi, ocet, pepř, cibule, bobkový list, brambory, šlehačka

Pstruhy přelijeme vařícím octem (zmodrají), pak je vložíme do mírně vroucí vody, přidáme několik zrnek pepře, několik koleček cibule, bobkový list a vaříme 10 - 15 minut. Pstruhy

opatrně vyndáme na mísu, ozdobíme citrónem a petrželkou a opékanými bramborami. Dále si připravíme máslovou zápražku, tu rozmícháme s vývarem ze pstruhů, přidáme citrónovou šťávu a necháme přejít varem a nakonec zjemníme žloutkem a lžící šlehačky. Touto máslovou omáčkou pak pstruhy polijeme.

3. Pstruh na roštu

4 pstruzi, strouhaná houska, citrón bílý mletý pepř, olej, sůl

Pstruhy uvnitř osolíme, opepříme, celé potřeme olejem a obalíme ve strouhané housce. Na mřížce grilu pečeme po obou stranách do měkka. Podáváme s opečenými bramborami a rajčatovým salátem.

4. Pstruzi na smetaně

3 pstruzi, máslo, 1 dcl bílého vína, 1/4 l smetany, strouhaný muškátový oříšek, citrón, sůl

Pstruhy osušíme a zevnitř i zvenčí osolíme, vložíme do teflonové pánve na rozpuštěný tuk a z obou stran opečeme, podlijeme vínem, přidáme muškátový oříšek a zvolna asi 10 minut dusíme. nakonec přidáme smetanu a ochutíme citronovou šťávou. Pstruhy ozdobíme citrónem a podáváme s hranolky.

5. Pstruzi na víně

4 pstruzi, cibule, pórek, celer, bobkový list, pepř, 1/8 bílého vína, 1/8 l rumu, zelená petržel, sůl

Pstruhy naložíme do hliněné nádoby, zalijeme vínem, rumem, přidáme drobně nakrájenou zeleninu, koření a necháme asi 6 hodin odležet. Pak vše ve stejné nádobě mírně povaříme. Podáváme horké sypané zelenou petrželkou. Přílohou může být chléb.

6. Pstruzi s petrželovou omáčkou

3 pstruzi, 3 žloutky, zelená jemně sekaná petržel, olej, citrón, sůl, nové koření, kořenová zelenina

Nejprve připravíme odvar. Nakrájenou kořenovou zeleninu, nové koření, citrónovou šťávu a sůl svaříme v 1 litru vody. Odvar ponecháme na mírném ohni a vložíme pstruhy i s hlavou a zvolna vaříme asi 15 minut. Omáčka : natvrdo uvařené žloutky rozetřeme a smícháme s citrónovou šťávou, pepřem a drobně nasekanou kořenovou zeleninou. Za stálého míchání přikapáváme olej. Pstruhy podáváme s brambory a zalijeme omáčkou.

7. Pstruzi v tokajském víně

Pstruzi, tokajské víno, bobkový list, rozmarýna, muškátový květ, šafrán, sůl, máslo, hladká mouka, citrón

Pstruhy po obou stranách nařizneme, osolíme a dáme do pekáče. Zalijem vínem tak, aby byli ponořeni, přidáme koření a trochu soli. Vaříme do měkka. V kastrole usmažíme bledou jíšku, zalijeme vývarem z pstruhů, přidáme několik kapek citrónové šťávy a povaříme. Pstruhy uložíme na mísu a přecedíme na ně omáčku.

8. Pstruzi v červeném víně

6 pstruhů, máslo, hladká mouka, červené víno, zelená petrželka, sůl

Pstruhy osolíme, rychle opečeme na másle. Upečené vyndáme, šťávu zaprášíme moukou, přidáme víno a povaříme. Omáčku nalijeme na pstruhy a zdobíme petrželkou. Příloha jsou vařené brambory.

9. Pstruh s křenovou majonézou

2 pstruzi, 2 lžíce tuku, hladká mouka, na křenovou majonézu : 50 g majolky, 2 lžíce navinulé smetany, lžička nastrouhaného křenu, citrónová šťáva, sůl

Pstruhy osušíme, osolíme a posypeme po obou stranách hladkou moukou. Na rozpáleném oleji pak ryby opečeme po 5 minutách po obou stranách. Na talíři polijem pstruhy křenovou majonézou. Podáváme s vařenými brambory. Příprava majonézy : majolku rozkvedláme s rozmíchanou smetanou, osolíme, ochutíme citrónovou šťávou a nakonec vmícháme nastrouhaný křen.

10. Pstruh na hříbech

3 pstruzi, 200 g hřibů, olej, cibule, 1 dcl bílého vína, 50 g másla, půlka citrónu, kmín, zelená petržel, sůl

Do břišní dutiny pstruhů vložíme osminku citrónu bez jadérek a snítku zelené petrželky. Nakrájenou cibuli zpěníme na pánvi s olejem a pak zvolna pstruhy opečeme. Před dopečením přelijeme pstruhy vínem, přidáme na plátky nakrájené, na polovině másla se solí a kmínem podušené hříby. Pstruhy zvolna dopečeme, šťávu zjemníme zbytkem másla. Podáváme s vařenými brambory sypanými zelenou petrželí.

11. Pstruh na másle

2 pstruzi, 400 g vařených brambor, 50 g másla, mrkev, petržel, lžíce octa, 2 pepře, bobkový list, zelená petržel, sůl

Pstruhy vložíme do osolené vody s nakrájenou zeleninou, octem a kořením. Vaříme na mírném ohni 8 minut, stále kontrolujeme, aby se nerozvářeli. Měkké ryby opatrně vyjmeme, na talířích přelijeme rozpuštěným máslem a silně posypeme zelenou petrželí. Podáváme s vařenými brambory.

12. Pstruh s houbami v alobalu

2 pstruzi, 2 větší žampiony, zelená petržel, 2 lžíce másla, sůl, citrón

Pstruhy zvenku i zevnitř osolíme, pokapeme citrónovou šťávou a naplníme nakrájenými houbami, kouskem másla a snítkou petržele. Naplněné pstruhy zabalíme pevně do alobalu, vložíme do grilu a za občasného obracení grilujeme 15 minut. Podáváme s krajíčky bílé večky.

13. Pikantní grilovaný pstruh

2 pstruzi, cibule, zelená petržel, mletý pepř, olej, citrón, sůl

Pstruhy na povrchu i zevnitř osolíme a pokapeme citrónovou šťávou. Cibuli s petrželí usekáme téměř na kašičku, pstruhy potřeme olejem a cibulovou směsí. Grilujeme po obou stranách 5 minut. Podáváme s vařenými brambory.

14. Pstruh po mlynářsku (dietní)

2 pstruzi, citrón, hladká mouka, máslo, zelená petržel, sůl

Pstruhy na hřbetní straně nařízíme, do zářezu vložíme půl kolečka citrónu, osolíme, obalíme v hladké mouce a na másle grilujeme do měkka. Rybu zjemníme několika kapkami citrónové šťávy, ozdobíme petrželí a podáváme s bramborovou kaší.

15. Pstruh nebo okoun v oleji

4 pstruzi nebo okouni, 1,75 l vody, 1/4 l octa, 2 hřebíčky, sůl, 0,3 l oleje

Ryby osolíme a uložíme do řídkého ubrousku, svaříme vodu, ocet a sůl a ryby s ubrouskem ponoříme do vařící vody. Vaříme mírným varem 5 minut, rybu vyjmeme i s ubrouskem, přendáme na mísu a necháme vychladnout. Do sklenice se širokým hrdlem nalijeme trochu oleje, do něho pak těsně vedle sebe narovnáme ryby, přidáme hřebíčky, dolijeme olej a necháme v chladnu asi 3 dny rozležet. Podáváme s chlebem nebo s bílým pečivem.

16. Pstruh plněný ořechy

250 g pstruha, 20 g oleje, 20 g cibule, 10 g ořechů, sůl, pepř, sladká paprika

Pstruha osolíme a naplníme směsí osmahnuté rozsekané cibule, rozsekaných ořechů, papriky a pepře. Pstruha sešijeme a položíme na několik dřivek do pekáčku. Potřeme ho olejem a pečeme ve vyhřáté troubě. Po opečení ho podlijeme nepatrně vodou a přelijeme šťávou. Podáváme s vařenými brambory.

17. Pstruh po čínsku

1 kg pstruhů, 2 cibule, máčený oddenek zázvoru, 3 lžíce rajčatového protlaku, 3 lžíce hovězího vývaru, zelený paprikový lusk, mrkev, 50 g pórků, 50 g máčených tvrdých hub, 2 lžíce červeného dezertního vína, 2 lžíce octa, 4 lžíce sójové omáčky, 4 lžíce cukru, lžička glutasolu, 2 lžíce máčeného škrobu, sůl, olej

Celé vykuchané ryby po délce nařizneme, důkladně potřeme směsí drobně nakrájené cibulky, zázvoru a soli, obalíme v máčeném škrobu a ryby nad pánví přeléváme horkým olejem až se řezy otevřou. Potom ryby položíme na pánev a na mírném ohni pečeme do měkka při několikerém obracení. Mezitím si rozpálíme trochu oleje, zpěníme na něm sekanou cibulku a zázvor nakrájený na plátky. Pak přidáme rajčatový protlak, promícháme, přelijeme směsí vína, sójové omáčky, octa, vývaru, pepře, cukru a špetky soli. Uvedeme do varu a zahustíme máčeným škrobem. Po provaření přidáme na nudličky nastrouhanou zeleninu, houby, glutasol a krátce povaříme. Hotové ryby položíme na mísu, přelijeme omáčkou se zeleninou, pokapeme horkým olejem a podáváme.

18. Pstruh po krkonošsku

4 pstruzi, 2 lžíce oleje, 40 g másla, citrón, strouhanka, pažitka, sůl

Osušené pstruhy osolíme, lehce obalíme ve strouhance, vložíme do pekáčku s olejem a v troubě zvolna zapečeme. Během pečení obrátíme a přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme horkou vodou. Pstruhy na talíři pokapeme rozpuštěným máslem a citrónovou šťávou a podáváme s vařenými brambory.

19. Pstruh se zeleninou

Pstruh, 100 g bílé veku, 50 g karotky, 50 g vyloupaného hrášku, 50 g kukuřice, 2 vejce, 2 lžíce šlehačky, 1 dcl bílého vína, 10 g želatiny, pepř, muškátový květ, sůl, salátová okurka, pórek, červená paprika

Pstruha podélně rozpůlíme a vyjmeme páteř. Obě půlky položíme do alobalu. Veku nakrájíme na kostičky, zvlhčíme ji šlehačkou, přidáme vejce, muškátový květ, víno, pepř a sůl. Zlehka vše promícháme, přidáme na malé kostičky nakrájenou karotku, hrášek a zrna mladé kukuřice. Půlky pstruha osolíme, poprášíme zrnitou želatinou a pokryjeme je připravenou nádivkou. Alobal pečlivě uzavřeme, vložíme do horké vody a vaříme asi při teplotě 90 stupňů (ne plný var) po dobu asi 20 minut. Ze zchladlé rolády sejmem alobal a porce přendáme na talíř, ozdobíme kolečky nakrájené okurky, pórků a červené papriky a podáváme jako studený předkrm.

20. Pstruh vařený s bylinkovým máslem

3/4 kg čerstvých pstruhů, 100 g másla, půlka malé cibule, stroužek česneku, 10 kaparů, okurka, citrón, sůl, petrželka

Všechny suroviny usekáme na jemnou kašičku, rozetřeme ji s máslem, zakapeme citrónem. Touto směsí potřeme pstruhy, každou rybu zabalíme do alobalu, vložíme do pánve a podlijeme asi půl litrem vody, přiklopíme pokličkou a vaříme zhruba 30 minut. Přílohou jsou vařené brambory.

21. Pstruh po arménsku

4 pstruzi, 80 g rýže, 80 g másla, 60 g hrozinek, mletý zázvor, sůl, petrželka

Pstruhům vyřízneme žábry a tímto otvorem je vykucháme, osolíme, naplníme nádivkou z vařené rýže ochucené máslem, hrozkami a zázvorem a pečeme v troubě na plechu vymazaném máslem a posypaném strouhankou. Při podávání zdobíme petrželkou.

22. Dušený pstruh v zelenině

3 pstruzi, 100 g másla, 150 g kořenové zeleniny, 50 g cibule, 50 g kečupu, citrón, 1 dcl červeného vína, sůl, pepř, cukr, hladká mouka

Pstruhy osolíme, opepříme, poprášíme moukou a opečeme po obou stranách na másle, porce vyndáme a do zbytku másla přidáme kečup, považenou na nudličky nakrájenou zeleninu, citrónovou šťávu, cibuli, víno, osolíme, trochu osladíme a krátce podusíme. Touto omáčkou rybu zalijeme a krátce podusíme. Podáváme s pečivem nebo vařenými brambory.

23. Pstruh s mandlovou omáčkou

4 pstruzi, 150 g cibule, sůl, špetka mletého pepře, 2 stroužky česneku, 50 g loupaných mandlí, 50 g rajčatového protlaku, 80 g oleje, 20 g hladké mouky, citrón, 1 dcl bílého vína

Pstruhy osolíme a opečeme po obou stranách na polovině oleje, vyjmeme je, přidáme zbytek oleje a usmažíme usekanou cibuli a česnek, cibuli zaprášíme moukou a umícháme světlou jíšku, kterou zředíme vínem a trochou vody. Dobře povaříme, okořeníme a procedíme, zakapeme citrónem, přidáme rajčatový protlak a loupané mandle nakrájené na nudličky a podáváme s rýží.

24. Pikantní pstruh

4 pstruzi, trochu mouky, 80 g másla, mrkev, 1/2 celeru, petržel, 2 žampiony (i jiné houby), sardelová pasta, šťáva z jednoho citrónu

Osolené a pomoučené pstruhy položíme na pekáč s rozpuštěným máslem, přidáme nakrájenou zeleninu, na plátky nakrájené žampiony a vše zvolna pečeme. Když jsou ryby měkké, vyjmeme je, omáčku slabě zaprášíme moukou, podle chuti přidáme sardelovou pastu, citrónovou šťávu a 1/4 litru hovězího vývaru. Vše povaříme a procedíme a podáváme se smaženými hranolky.

25. Stupavští pstruzi

4 pstruzi, 10 stroužků česneku, 1 dcl oleje, 50 g másla, lžíce hladké mouky, 1/2 dcl černého piva, drcený kmín, sůl

Pstruhy osolíme, lehce zaprášíme moukou a po obou stranách opékáme na oleji. Ve zbylém omastku opečeme rozetřený česnek, přelijeme horké pivo, povaříme a osolíme. Touto omáčkou pstruhy potřeme a podáváme s vařenými brambory pokapanými máslem nebo smaženými hranolky.

26. Grilování pstruzi po čínsku

4 pstruzi, 5 lžíc arašídů, 5 cibulí, 6 lžíc sójové omáčky, 4 lžíce oleje, pepř

Pražené arašídy na jemno usekáme, cibuli nastrouháme, smícháme se sójovou omáčkou, olejem a trochou pepře. Ryby směsí potřeme, obalíme v arašídech a 6 minut grilujeme.

27. Kantonští pstruzi

4 pstruzi, lžička mletého zázvoru, 3 lžíce sójové omáčky, 2 lžičky cukru, lžíce octa, olej, 100 g "černých" hub, 4 plátky anglické slaniny, 4 cibule, sůl

Ryby poprášíme zázvorem smíchaným se špetkou soli a necháme 10 minut v chladu. Houby namočíme do studené vody také na 10 minut. Sójovou omáčku utřeme se 2 lžicemi oleje a octem, ryby navrch i uvnitř potřeme, pocukrujeme a necháme v chladu 1/4 hodiny. Pak je přendáme do kastrolu, posypeme nakrájenými houbami, slaninou a cibulí, přiklopíme, vložíme do většího kastrolu s horkou vodou a dusíme v páře asi 20 minut.

28. Plnění pstruzi v alobalu

4 pstruzi, 50 g celerové natě, 50 g petrželové natě, lžíce kopru, 2 stroužky česneku, 100 g másla, 2 lžíce oleje, pepř, sůl

Pstruhy zevnitř vymažeme česnekem utřeným se solí. Celerovou a petrželovou nať umeleme, smícháme s máslem, směsí pstruhy naplníme a bílou nití zašijeme. Potřeme olejem, osolíme, posypeme nakrájeným koprem a zabalíme každého zvlášť do alobalu. Pečeme 25 minut při 200 stupních.

29. Opilý pstruh z Komárna

Pstruh, 2 dcl tokajského vína, bobkový list, špetka rozmarýnu, špetka šafránu, špetka muškátového květu, sůl, 30 g másla, lžička hladké mouky, citrónová šťáva

Pstruha v hřbetu několikrát nařízneme, nasolíme, zalijeme vínem, přidáme koření a necháme v lednici přes noc marinovat. Pak ho v marinádě udusíme, rybu přendáme na talíř, omáčku procedíme, zahustíme kouskem másla obaleným v mouce, zakapeme citrónovou šťávou a v omáčnicku podáváme k pstruhu.

30. Tradiční pstruh po afgánistánsku

Pstruh, sůl, 3 stroužky česneku, 3 feferónky, 1/2 lžičky pálivé papriky, 1/2 lžičky pepře, 2 dcl oleje, 2 dcl jogurtu

Pstruha osolíme, zaprášíme kořením, vyplníme na kolečka pokrájenými feferónkami a česnekem a přes noc dáme uležet do lednice. Druhý den po obou stranách osmažíme na oleji, podáváme s rozšlehaným jogurtem.

31. Plněný pstruh

4 menší pstruzi, 4 plátky šunky, cibule, lžíce kaparů v soli, 100 g mandlí, 8 oliv, 50 g másla, citrónová šťáva, pepř, sůl

Pstruhy zevnitř potřeme solí, pepřem a citrónovou šťávou. Z cibule, nakrájené šunky, vypeckovaných oliv, kaparů a na nudličky pokrájených mandlí připravíme nádivku a naplníme jí pstruhy a zajistíme je párátky, potřeme je olejem, zabalíme do alobalu, uložíme na plech a pečeme asi 20 minut. Před podáváním pokapeme citrónovou šťávou.

32. Pstruzi s bedrníkem

4 pstruzi, 1 dcl oleje, sůl, 50 g másla, 2 dcl kyselé smetany, lžíce citrónové šťávy, bedrníková nať podle chuti

Pstruhy opečeme na oleji, přendáme na talíř, do výpeku přidáme máslo, smetanu, citrónovou šťávu, přisolíme. Omáčku nevaříme, pouze prohřejeme, nalijeme na pstruhy a posypeme nadrobno pokrájenou bedrníkovou natí.

33. Pstruží salát

300 g pečeného pstružího masa, 300 g sterilovaného chřestu, 300 g kompotovaného ananasu, 150 g majonézy, 150 g šlehačky, sůl

Pstruží maso bez kůže a kostí, chřest a ananas nakrájíme na malé kousky, šlehačku rozmixujeme s majonézou, dosolíme a vše promícháme.

34. Pstruží krém

1/2 kg pečeného pstružího masa, 200 g nakládané červené řepy, 2 dcl jogurtu, 2 dcl šlehačky, 50 g křenu, sůl

Pstruží, na másle pečené maso bez kůže a kostí nakrájíme na velmi malé kousky. Červenou řepu nadrobno nastroháme, přidáme k rybě, zalijeme jogurtem, šlehačkou, osolíme, vychladíme a před podáváním posypeme strouhaným křenem.

35. Česnekoví pstruzi

4 pstruzi, sůl, lžíce citrónové šťávy, lžička pepře, 50 g hladké mouky, 1,5 dcl oleje, 50 g cibule, 2 stroužky česneku, 2 žloutky

Pstruhy pokapeme citrónovou šťávou, osolíme, necháme hodinu odležet. Pak je opeříme, obalíme v mouce a na oleji do červena usmažíme. Usmažené pstruhy potřeme kašičkou z nastrouhané cibule, třeného česneku, soli a žloutků. Podáváme teplé.

36. Pstruzi s hrozinkovou omáčkou

4 pstruzi, 1 dcl oleje, 200 g cibule, 4 stroužky česneku, pepř, tymián, bobkový list, 2 dcl bílého vína, 2 dcl vody, 100 g hrozinek, petrželka, sůl

Na oleji zpěníme nastrouhanou cibuli, přidáme utřený česnek, tymián, bobkový list, osolené a opeřené pstruhy, podlijeme vínem a 15 minut dusíme. Pak ryby vyjmeme a zalijeme omáčkou připravenou z výpeku rozředěného vodou, který jsme 5 minut povařili s hrozkami.

37. Pstruzi nadívaní švestkami

4 pstruzi, 200 g sušených švestek, 100 g cibule, 30 g petrželové natě, 2 dcl oleje, 2 dcl červeného vína, 2 žloutky, 2 lžíce citrónové šťávy, sůl

Švestky necháme v páře asi 10 minut změkknout, pak je vypeckujeme, naplníme jimi zevnitř osolené pstruhy a zašijeme je. Nastrouháme cibuli, nať usekáme a obojí rozestřeme do olejem vymaštěného pekáčku. Také ryby smočíme v oleji a položíme je na cibuli a za občasného podlití vínem upečeme. Pak pstruhy vyndáme, výpek rozmixujeme se syrovými žloutky a citrónovou šťávou a nalejeme na pstruhy.

38. Plněné pstruží závitky

2 pstruzi, krabička sardelových řezů, červená kapie, strouhanka, lžíce citrónové šťávy, půl lžičky pepře, žloutek, sůl

Sardelové řezy a kapii umeleme, přidáme strouhanku, citrónovou šťávu, žloutek, pepř, sůl a promícháme. Pstruhy rozpůlíme, zbavíme páteře, každou polovinu kaší natřeme, stočíme jako zavináč, sepneme, osolíme, vložíme do olejem vymaštěné zapékací misky, pokapeme olejem a opečeme.

39. Benátští pstruzi

2 pstruzi, 100 g másla, 20 g hladké mouky, 2,5 dcl rybího vývaru, 100 g mraženého špenátového protlaku, sůl, půl lžičky pepře

Z poloviny másla a celého množství mouky připravíme světlou jíšku, rozředíme ji studeným vývarem, povaříme se špenátovým protlakem, osolíme, opeříme. Do omáčky vložíme rozpůlené pstruhy a 10 minut dusíme. Na talíři každou porci přimastíme kouskem čerstvého másla.

40. Pstruh s hráškem

Pstruh, stejná hmotnost sterilovaného hrášku, 30 g cibule, 1 dcl oleje, 1 dcl hovězího vývaru, 3 lžíce rajčatového protlaku, lžička cukru, půl lžičky pepře, sůl

Cibuli zpěníme na oleji, přidáme hrášek, zalijeme vývarem, přidáme protlak, pepř, sůl a krátce povaříme. Pstruha osolíme, po obou stranách opečeme na oleji, vložíme na olejem vymaštěný kameninový pekáček, zasypeme ho hráškovou směsí a zapečeme.

41. Tchajwanský pstruh

4 pstruzi, sůl, 3 lžíce citrónové šťávy, půl lžičky pepře, 4 lžíce másla, 2 lžíce krájené petrželové natě, 8 listů z kukuřičných palic

Pstruhy osolíme. Máslo, pepř, sůl a petržel promícháme a do každého pstruha vložíme kousek této směsi. Kukuřičné listy ponoříme na hodinu do ledové vody, pak je usušíme, vždy do dvou každou rybu zabalíme, převážeme nití a pečeme v troubě 20 minut.

42. Japonský pstruh v alobalu

4 pstruzi, 3 lžíce másla, lžička soli, špetka skořice, koriandru a anýzu, lžíce citrónové šťávy, 5 lžic jogurtu

Pstruhy osolíme. Do rozpuštěného másla přidáme mleté koření, citrónovou šťávu a jogurt. Každou rybu v této směsi smočíme, zabalíme dolobalu a 20 minut pečeme.

43. Irácký pstruh na roštu

4 pstruzi, 50 g hrubé mouky, 1/4 lžičky mletého pepře a muškátového oříšku, lžička soli, lžíce oleje, 150 g másla, 3 lžíce lískových oříšků, lžička citrónové šťávy, lžíce petrželové a lžíce celerové natě

Ryby obalíme v mouce s pepřem a solí. Grilovací mřížku potřeme olejem a ryby na ní za občasného potírání máslem grilujeme 5 minut po každé straně. Na zbylém másle upražíme do růžova nastrouhané oříšky, přidáme citrónovou šťávu, muškátový oříšek, drobně nakrájené natě a 3 minuty podusíme. Pak vše nasypeme na pstruhy, ozdobíme máslem a teplé podáváme.

44. Íránský pstruh kořeněný

800 g pstruhů, 1 dcl oleje, šťáva z 1 citrónu, stroužek česneku, bobkový list, lžička majoránky, půl lžičky rozmarýnu, půl lžičky pepře, sůl

Všechny přísady - kromě ryb - smícháme a hodinu necháme stát. Pak pokrájíme pstruhy na kousky, každý smělí obalíme, uložíme ho na olejem vymazaný rošt a do hněda grilujeme.

45. Pstruh na trávniku

4 pstruzi, sůl, 6 lžic silného masového vývaru, lžíce citrónové šťávy, lžíce másla, 1/2 lžičky sardelové pasty, 4 lžíce pokrájených bylinek (šťovík, bazalka, bedrník, brutnák, pažitka, petržel)

Pstruhy stáhneme a osolíme, pokrájíme na 3 cm kousky a hodinu uložíme do chladu. Máslo smícháme se sardelovou pastou, směs rozehejeme, natřeme jí kousky ryby a prudce upečeme. Při opékání nesmí maso zhnědnout! Opečené obalíme v nakrájených bylinkách a podáváme.

46. Pstruzi s banány

4 pstruzi, 2 banány, 50 g hladké mouky, lžíce karí, 1,5 dcl oleje, 200 g předvařené rýže

Pstruhy zevnitř osolíme, vyplníme půlkami podél rozkrojených banánů, zašijeme je, zaprášíme moukou s kořením a solí a upečeme. Do výpeku přidáme rýži, zalijeme 5 dcl vody a 10 minut zapékáme a podáváme spolu s pstruhy.

47. Tuční pstruzi

4 pstruzi, 150 g prorostlé slaniny nebo uzeného bůčku, 100 g cibule, 100 g másla, sůl

Slaninu drobně nakrájíme, smícháme s nastrouhanou cibulí, pstruhy smělí naplníme, zašijeme je, osolíme a pečeme na másle.

48. Salát ze pstruhů

600 g pstruhů, 50 g másla, 150 g žampionů, 150 g rajčat, 150 g čerstvých okurek, 150 g jogurtu, půl lžičky pepře, špetka estragonu, 4 salátové listy, natvrdo vařené vejce, sůl

Pstruha osolíme, upečeme na másle, vykostíme a nakrájíme. Ve výpeku dusíme nakrájené žampiony a k rybě je přidáme spolu s nakrájenými rajčaty a okurkami. Vše zalijeme osoleným a okořeněným jogurtem. Podáváme na salátových listech s šestinkami vařeného vajíčka.

49. Zlatí pstruzi

2 pstruzi, 100 g másla, petrželová nat', půl lžičky soli, 1,5 dcl šlehačky, 150 g ořechů

Pstruhy vevnitř naplníme petrželovou natí, osolíme a opečeme na másle. Zdobíme šlehačkou a sypeme ořechy.

50. Pstruzi na mandlích

4 pstruzi, 100 g slaniny, sůl, 50 g másla, 50 g mandlí, citrón

Pstruhy naplníme na nudličky nakrájenou slaninou, potřeme máslem, osolíme a 10 minut pečeme. Oloupanými nahrubo nasekanými mandlemi ryby posypeme a pečeme dalších pět minut. Podáváme s šestinkami citrónu.

51. Citrónoví pstruzi

4 pstruzi, lžíce maizeny, 1 dcl oleje, na omáčku: 3 stroužky česneku, 50 g cibule, špetka citrónové kůry, špetka tymiánu, lžička pepře, sůl, 1 dcl citrónové šťávy, 1 dcl oleje

Pstruhy osolíme, namočíme v oleji, zaprášíme maizenou a grilujeme z obou stran po 5 minutách. Česnek utřeme se solí, cibuli nastroháme a vše promixujeme s citrónovou šťávou, kůrou, solí a kořením. Při mixování pomalu přidáváme olej. Omáčku na grilované pstruhy nalejeme a podáváme.

52. Pstruzi s koprovou nádivkou

4 pstruzi, jejich vnitřnosti, 50 g kopru, sůl, půl lžičky pepře, lžíce citrónové šťávy, 50 g másla, 50 g oleje

Vyprané vnitřnosti umeleme s koprem, osolíme, opepříme, okyselíme citrónovou šťávou, smícháme se změklym máslem. Toto nádivkou ryby naplníme, sepneme jehlou, smočíme v oleji, osolíme a po každé straně 5 minut grilujeme a podáváme s rajčatovým salátem.

LÍN

1. Vařený lín

1/2 kg celých línů, ocet, cibule, pepř, bobkový list, sůl, citrón, máslo

Ocet, cibuli, sůl a koření přivedeme do varu, vložíme asi půlkilové celé líny. Vaříme 5 až 10 minut, podle velikosti. Uvařené líny vyjmeme na mísu a zdobíme citrónem.

2. Pečený lín

Větší lín, sůl, citrón, máslo, zelená petržel

Lína osolíme, na hřbetě nařizneme a do otvorů vsuneme plátky citrónu. Rybu pečeme na rozpáleném másle, při pečení podlijeme trochou vody a během celého pečení opakovaně rybu poléváme. Pečeme asi půl hodiny. Potom lína položíme na předehřátou mísu, zdobíme citrónem a zelenou petrželí a přelijeme šťávou. Přílohou jsou opečené brambory.

3. Lín se slaninovou omáčkou

1/2 kg línů, cibule, bobkový list, pepř, nové koření, ocet, 2 žloutky, sůl, mouka, 5 dkg slaniny

Líny uvaříme ve slané vodě s 3 dkg cibule, bobkovým listem, třemi zrnky pepře, a zrnkem nového koření. Do 1/8 l tohoto odvaru přidáme 1/16 l octa, 2 žloutky, lžičku mouky a 5 dkg rozškvařené slaniny. Omáčku za stálého míchání zahustíme. Lína položíme na mísu a podlijeme omáčkou.

4. Lín s petrželí

Lín, cibule, petržel, sůl, pepř, nové koření, jíška, zelená petržel

Lína rozkrájíme na menší dílky, vložíme do kastrolu s máslem a krájenou cibulkou, petrželí, několika zrnky pepře a nového koření osolíme. Rybu podlijeme vodou a prudce vaříme. Měkkou rybu vyndáme na mísu, do omáčky přidáme trochu jíšky a sekané zelené petržele a povařenou omáčku procedíme na maso. Jako přílohu podáváme brambory.

5. Lín s koprovou omáčkou

Líní, sůl, nové koření, jíška, kopr, bílé víno, polévkové koření, cibule, máslo, pepř, mouka, smetana, citrón, žloutek

Líny uvaříme ve slané vodě s novým kořením a cibulí. Jíšku zalijeme odvarem z línů, zahustíme, přecedíme, přidáme kopr, smetanu, polévkové koření a trochu bílého vína. Nakonec přidáme do omáčky žloutek. podle chuti osolíme, opepříme a přikyselíme citrónovou šťávou.

6. Lín se žampióny

Lín, sůl, celer, petržel, máslo, žampióny, pepř, citrón, jíška, bílé víno

Staženého lína rozkrájíme na menší kousky, kůži a ploutve vaříme ve vodě s celerem a petrželí. Na rendlík dáme kousek másla, nakrájené žampióny, špetku pepře a šťávu z polovičky citrónu. Rybí maso v tom podusíme. Polévku z kůže zahustíme jíškou, zředíme sklenicí bílého vína a povaříme. Maso ze šťávy vyndáme, šťávu smícháme se zasmaženou polévkou, necháme přejít varem a potom omáčku procedíme na maso, rozložené na míse. Ozdobíme plátky citrónu.

7. Lín ve smetanové omáčce

600 g lína, sůl, máslo, 30 g slaniny, cibule, červená paprika, 1/4 l smetany

Lína posolíme, opečeme na rozpuštěném másle a vyndáme. Uzenou slaninu pokrájíme na kostičky, přidáme k másle a necháme rozpustit. Přidáme nakrájenou cibuli a opražíme. Zasypeme moukou, upražíme světlou jíšku, přidáme červenou papriku a zamícháme. Zalijeme smetanou, vložíme do ní opečenou rybu a společně podusíme. Do hotové omáčky přidáme podle chuti sůl, kousek syrového másla na zjemnění omáčky. Podáváme s dušenou rýží.

8. Pilaf z línů po turecku

2 půlkilové líni, 400 g rýže, 1/16 l Vegetolu, sůl

Olej rozehejeme na hlubší pánvi, vložíme opranou rýži, osolíme a zalijeme horkou vodou. Na povrch rýže položíme osolené ryby bez hlav a ploutví, pánev uzavřeme pokličkou a dusíme tak dlouho, až se všechna tekutina vsákne a rýže změkne.

9. Lín namodro

1 lín (asi 800g), 200 g kořenové zeleniny, větší cibule, nové koření, celý pepř, bobkový list, tymián, 1/4 l octa, sůl, na obložení : 500 g sterilovaného celeru, 1 láhev sterilovaných fazolek, 3 rajčata, citrón

Hlavu a ploutve neodstraňujeme, lína v pekáči přelijeme horkým octem. V jiné nádobě uvaříme na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu, celý pepř, nové koření, bobkový list a tymián. Z ryby odstraníme ocet, přidáme zcezený vývar se zeleninou a zvolna vaříme na mírném ohni asi 12 minut, pak rybu opatrně vyjmeme, břišní dutinu vyplníme zmačkaným alobalem a lína dáme na plochou, podlouhlou mísu, rybu obložíme sterilovaným celerem, zelenými fazolkami ve sladkokyselém nálevu, nakrájenými rajčaty a plátky citrónu. Podáváme s tmavým chlebem.

10. Lín v alobalu po italsku (dietní)

300 g lína, rajče, 20 g eidamu, 20 g másla, zelená petržel, sůl

Lína osolíme, vložíme do máslem vymazaného alobalu, pokryjeme na kolečka nakrájenými rajčaty a posypeme strouhaným sýrem. Pečeme zvolna 20 minut. Měkkou rybu obložíme zelenou petrželí, podáváme s brambory.

11. Lín vařený namodro (dietní)

1 lín, citrón, 20 g másla, zelená petržel, sůl

Lína uvaříme v osolené vodě do měkka. Měkkou rybu vyjmeme, rozdělíme na dvě porce, přelijeme rozpuštěným máslem a ozdobíme petrželí. Podáváme s bílým pečivem a vymačkanou citrónovou šťávou.

12. Lín po vídeňsku

4 porce lína, 40 g slaniny, 4 sardelové řezy, 2 dcl přírodního červeného vína, 40 g másla, sůl

Porce střídavě prokládáme slaninou a sardelkou, jen mírně solíme, upravíme do zapékací misky, poklademe vločkami másla a v mírně předehřáté troubě zvolna pečeme do měkka. Při pečení proléváme rybu vypečenou šťávou. Podáváme s maštěnými vařenými brambory nebo dušenou rýží.

13. Škvarky z lína

2 líni (nebo okouni), 150 g sádla, hladká mouka, mletý pepř, sůl, pálivá paprika

Ryby vykostíme a nakrájíme na plátky asi dva cm silné. Mouku promícháme s pepřem, špetkou pálivé papriky, solí a v této směsi silně obalíme nakrájené proužky ryb. Na pánvi rozpálíme sádlo a ryby v něm ze všech stran rychle osmažíme. Vhodnou přílohou je tmavý chléb.

14. Smažený marinovaný lín

1 kg línů, sůl, mletý pepř, nové koření, muškátový oříšek, citrón, 30 g másla, 20 g cibule, lžička sardelové pasty, petrželka, vejce, žloutek, strouhanka, olej

Líny opeříme, poprášíme nastrouhaným muškátovým oříškem, tlučeným novým kořením, zakapeme citrónovou šťávou a dvě hodiny v chladnu marinujeme. Pak osušíme utěrkou, obalíme v mouce, v připraveném těstíčku a nakonec ve strouhance a na oleji po obou stranách usmažíme. Podáváme s bramborovou kaší. Těstíčko : na pánvi zpěníme 30 g másla se strouhanou cibulí, přidáme sardelovou pastu, pokrájenou petrželku a necháme vychladnout. Pak přidáme celé vejce a jeden žloutek a dobře ušleháme.

15. Lín na másle

Lín, menší cibule, mrkev, bobkový list, 10 kuliček pepře, máslo, 2 dcl mléka, lžíce octa, sůl, vařené brambory, petrželka

Lína zabalíme do organtýnu a vaříme asi 15 minut ve slané vodě se zeleninou, kořením, lžičkou másla, mlékem a octem. Pak ho vybalíme, dáme na mísu, obložíme malými brambory, ozdobíme petrželkou a pokapeme máslem.

16. Hroboňovský lín

Lín, lžíce hrozinek, lžíce mletých mandlí, lžíce citrónové šťávy, špetka citrónové kůry, 2 hřebíčky, lžička cukru, sůl, lžička oleje, 2 dcl vody

Lína dáme do kastrolu a zalijeme vroucím nálevem ze všech přísad, rybu v něm udusíme a podáváme studenou.

17. Lín po cikánsku

1 kg lína, 1/2 dcl oleje, 100 g cibule, 2 stroužky česneku, 100 g vařeného vepřového bůčku, půl lžičky soli, půl lžičky mleté papriky, lžička hladké mouky, 150 g sterilovaného leča, 150 g strilovaných kapií

Na oleji zpěníme nastrouhanou cibuli, utřený česnek a drobně nakrájený bůček. Přidáme podélně rozpůleného lína zaprášeného moukou, solí a paprikou. Pečeme 15 minut a pak přimícháme lečo, rozkrájené kapie a prohřejeme.

1. Šašlik ze sumce

600 g sumčího masa, 200 g uzené klobásy, 200 g cibule, 4 lžíce oleje, lžíce citrónové šťávy, po lžičce octa, soli, pepře, cukru, nastrouhané cibule a utřeného česneku, olej

Maso nakrájíme na malé kostičky, klobásu na kolečka a cibuli také na kolečka, vše zalijeme marinádou připravenou smícháním zbývajících přísad a uložíme 1 den v chladu. Pak navlékáme na jehly střídavě kostičky sumčího masa, klobásu a cibuli. Pečeme 15 minut za občasného polévání zbylou marinádou.

2. Pečený sumec

Sumec, kořenová zelenina, cibule, 2 bobkové listy, několik zrnek pepře a hřebíčků, hladká mouka, 1/4 l octa, 1 l bílého vína, 3/4 l hovězí polévky, kyselá smetana, citrón, sardelové máslo

Sumce nasolíme, prořízneme po stranách a necháme několik hodin v chladu odležet. Pokrájíme na kolečka zeleninu a osmažíme do světle žluta na másle. Přidáme koření, zaprášíme trochou mouky a osmahneme. Přilijeme ocet, 1/2 l vína a hovězí polévku. Vše vaříme 1/2 hodiny, procedíme, smícháme se zbylým vínem a nalijeme na osušeného, moukou poprášeného a v kastrole uloženého sumce. Pečeme v mírně vyhřáté troubě a často poléváme marinádou a kyselou smetanou. Po upečení obložíme smaženými brambory a podáváme s procezenou, trošku zaprášenou šťávou, do které zamícháme citronovou šťávu a sardelové máslo.

3. Sumec s holandskou omáčkou

Sumec nebo štika, sůl, máslo, cibule, mrkev, petržel, celer, pór, 1/2 l octa, láhev bílého vína, bobkový list, celý pepř, hřebíček

Dobře omytou rybu důkladně odrhne solí, protože je sliznatá, a necháme několik hodin odležet. Zatím udusíme na másle zeleninu, pak zalijeme 3 l vody a octem, přidáme víno a koření. Uvařenou marinádu procedíme a ještě vařící nalijeme na rybu a rybu v ní uvaříme. Podáváme s brambory a holandskou omáčkou.

4. Sumec s hořčičným máslem

2 kg sumčího masa, 1 l bílého vína, 5 dcl vody, 50 g cibule, 150 g kořenové zeleniny, 2 bobkové listy, špetka tymiánu, 15 zrnek pepře, sůl, na hořčičné máslo : 150 g másla, 3 lžíce hořčice, 4 natvrdo uvařené žloutky, mletý pepř, sůl, zelená petrželka

Maso bez kůže nasolíme a necháme několik hodin odležet v chladu, potom ho dusíme v roztoku vína, vody, koření, pokrájené zeleniny a soli. Upravené na míse poléváme rozpáleným hořčičným máslem, které připravíme prolisováním žloutků a rozšleháním s ostatními surovinami, a zdobíme snítkami kadeřavé petržele.

5. Labužnický sumec

800 g sumce, 8 lžic oleje na pečení, lžíce oleje do omáčky, 4 lžíce sojové omáčky, 3 lžíce sherry, lžička solamylu, půl lžičky soli, 3 stroužky česneku, 3 lžíce rýžového vína, 2 lžičky cukru, lžička octa, 3 lžíce vody, sůl

Maso nakrájíme na kostičky, zaprášíme solamylem a solí a 10 minut pečeme v oleji rozmixovaném se 2 lžicemi sójové omáčky. Zbylou sójovou omáčku umícháme se třeným česnekem, sherry, vínem, cukrem, octem, olejem a vodou. Krátce povaříme a podáváme k rybě.

6. Sumec s čínským zelím

800 g sumce, 1/4 kg čínského zelí, 100 g žampionů, cibule, stroužek česneku, pórek, 2 dcl masového vývaru, půl lžičky zázvoru, lžíce solamylu, 3 lžičky sójové omáčky, lžička cukru, lžíce octa, sůl, lžíce oleje

Do vymaštěné zapékačké misky vložíme nakrájené čínské zelí, cibuli, pórek a česnek, přidáme na kostičky nakrájeného sumce, zalijeme vývarem osoleným a ochuceným zázvorem a 15 minut pečeme. Potom maso vyjmeme a zeleninu promícháme s pokrájenými žampiony a ostatními přísadami. Pečeme dalších 15 minut, pak vložíme rybu zpět a necháme prohřát.

7. Sumčí paprikáš

800 g sumce, 50 g slaniny, lžíce sádla, cibule, rajče, 2 červené papriky, 3 dcl kyselého smetany, lžička sladké papriky, sůl

Kůže zbavené a vykoštěné maso nakrájíme na kostičky a osolíme. Slaninu rozškvaříme, škvarky z ní odstraníme, přidáme sádlo, nakrájenou cibuli a když zčervená, odstavíme ji z ohně, zasypeme paprikou, na malé kousky nakrájenými paprikami a rajčetem, poklademe kousky masa, podlijeme nepatrným množstvím vody a velmi zvolna dusíme pod pokličkou 20 minut. Nemícháme ! Nakonec přilijeme osolenou smetanu, necháme přejít varem a podáváme s makarony.

8. Sumec Topaz

3/4 kg sumce, 4 lžíce citrónové šťávy, 8 rajčat, 150 g sterilovaného hrášku, 150 g sterilované kukuřice, 2 cibule, pepř, špetka tymiánu, 50 g másla, polohrubá mouka, olej

Stažené sumčí maso naporcujeme, zakapeme citrónovou šťávou a asi hodinu necháme odležet v lednici. Rajčata asi 2 minuty povaříme, pak je rozčtvrtíme, odstraníme jádérka, cibuli pokrájíme na tenká kolečka, osmahneme ji na másle, přidáme rajčata, sterilovaný hrášek a kukuřici. Vše prohřejeme se solí a tymiánem. Marinované porce sumce osolíme, opepříme, obalíme v mouce a na oleji osmažíme. Podáváme se zeleninovou směsí.

9. Orlické sumčí rolky

600 g masa ze sumce, 200 g šunky, 3 žloutky, sůl, pepř, 2 dcl masového vývaru, 100 g másla, lžíce hladké mouky

Z masa bez kostí a kůže nakrájíme čtvercové porce, ty osolíme, opepříme, potřeme kaší z mleté šunky, a žloutků, svineme, ovážeme nití a dusíme na másle za občasného podlití masovým vývarem. Udušené rolky vyndáme, omáčku zaprášíme moukou, povaříme, nalijeme na rolky zbavené nití a podáváme s bílým pečivem.

10. Sumec zapékaný s brambory

300 g sumce, 1/2 kg brambor, 150 g másla, sůl, lžíce octa, 3 dcl smetany, 50 g hladké mouky, 50 g tvrdého sýra, 2 žloutky

Sumčí maso vaříme 10 minut v osolené a okyselené vodě, pak ho zbavíme kůže a pokrájíme na tenké plátky. Remosku vytřeme máslem, narovnáme do ní asi 1/3 osolených brambor, na ně polovinu sumčího masa, pak další třetinu brambor, zbylé maso a nakonec zbylé brambory. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, rozředíme ji smetanou, zakvedláme se strouhaným sýrem a krátce povaříme. Do odstavené omáčky přidáme žloutky a sumce s brambory zalijeme a upečeme.

11. Sumec s opilými brambory

4 porce sumce, sůl, půl lžičky pepře, 100 g sádla, 50 g cibule, 600 g brambor, 3 dcl černého piva

Plátky sumce bez kostí a kůže osolíme, opepříme a po obou stranách prudce opečeme na másle. Vyndáme je, ve zbytku sádla zpěníme nastrouhanou cibuli, rybu do ní vrátíme,

obložíme kolečky nedovařených brambor, zalijeme pivem a pečeme, až jsou brambory měkké a mají kůrčičku.

12. Pilaf ze sumce

350 g sumce, sůl, 1 dcl oleje, 200 g předvařené rýže, půl lžičky pepře, 4 dcl silného rybího vývaru, petrželová nat'

Sumčí maso bez kůže a kostí nadrobno pokrájíme a opečeme na oleji. Přidáme rýži, vývar, pepř, sůl, směs vlijeme do olejem vytřené rozehřáté remosky a asi 10 minut zapékáme, pak ještě necháme chvíli remosku zakrytou až se všechn vývar vsákne do rýže. Pilaf podáváme ozdobený petrželovou natí.

13. Sumec s brutnákem

600 g sumce, sůl, 50 g hladké mouky, 1 dcl oleje, 50 cibule, 2 dcl bílého vína, 2 lžičky sardelové pasty, lžíce citrónové šťávy, 50 g másla, 50 g lístečků brutnáku

Maso bez kůže a kostí osolíme, zaprášíme moukou. V oleji zpěníme cibuli, přidáme víno, sardelovou pastu a rybu a zvolna dusíme 15 minut. Hotové pokapeme citrónovou šťávou a podáváme sypané nakrájenými lístky brutnáku s malým kouskem másla.

14. Džuveč ze sumce

400 g sumčího masa, 1/4 kg předvařené rýže, 3 rajčata, 3 zelené papriky, 3 cibule, 5 stroužků česneku, 2 dcl bílého přírodního vína, 2 dcl vody, bobkový list, pepř, sůl

Maso bez kůže a kostí pokrájíme na kostičky a 5 minut opékáme na oleji, přidáme pokrájená rajčata, pokrájenou cibuli, papriky, rýži a vše zalijeme horkým vínem smíchaným s vodou, utřeným česnekem, solí, pepřem, rozdrčeným bobkovým listem, promícháme a přikryté vložíme na 10 minut do rozpálené trouby.

15. Sumčí závitky

4 sumčí porce, 4 plátky slaniny, lžíce hořčice, lžička sladké papriky, pepř, sůl, 2 lžíce bylinek (pažitka, petržel, libeček), lžíce citrónové šťávy, 2 červené kapie, 2 zelené papriky, 2 cibule, 4 lžíce oleje, 2 dcl masového vývaru, 2 dcl jogurtu, půl lžičky karí

Osušené porce okořeníme, pokapeme citrónovou šťávou, potřeme hořčicí, posypeme polovinou nadrobno usekaných bylinek, poklademe plátky slaniny, zavineme a párátky zajistíme. Kapie a papriky nakrájíme na proužky a cibuli na kolečka. Osolenou zeleninovou směs ochucenou zbytkem bylinek dusíme za občasného podlévání vývarem do poloměkka, přidáme závitky a na mírném ohni ještě asi 20 minut dusíme. Vyndáme je na talíř, zeleninu zakvedláme osoleným jogurtem s karí a po prohřátí nalijeme na závitky a ihned podáváme.

16. Pikantní sumec

4 plátky sumce, 200 g žampionů, 200 g rajčat, půl citrónu, 50 g másla, 1 dcl šlehačky, 1 dcl slepičího vývaru, lžička koprové natě, půl lžičky pepře, sůl

Rajčata bez měkkého středu pokrájíme, žampiony rozvrstvíme a pokapeme citrónovou šťávou a obojí podusíme na másle. Po 5 minutách přidáme šlehačku, pepř a osolíme. Porce také osolíme, popepříme a pokapeme citrónovou šťávou. Do ohnivzdorné, máslem vymazané mísy dáme nejprve maso, pak připravenou směs, vše posypeme nakrájeným koprem a upečeme, podáváme se smaženými brambory.

17. Guláš ze sumce

600 g sumce, 50 g sádla, 50 g slaniny, 200 g cibule, 2 stroužky česneku, lžíce rajčatového protlaku, lžíce papriky, půl lžičky pepře, půl lžičky drceného kmínu, lžíce červeného vína, sůl

V sádle rozškvaříme slaninu, přidáme nahrubo nastrohanou cibuli, když zružoví, přidáme česnek rozetřený se solí, protlak a koření. Přidáme několik lžic vody a krátce podusíme. Do omáčky přidáme na kostičky pokrájené maso, 10 minut podusíme a ochutíme vínem.

18. Děvínský sumec

4 porce sumce, sůl, půl lžičky pepře, 80 g šunky, 60 g tvrdého sýra, natvrdo vařené vejce, 1,5 dcl oleje, 30 g pražených mandlí, 4 půlky kompotovaných broskví, 4 žloutky, 2 lžičky sherry

Porce sumce bez kůže a kostí osolíme, opeříme, položíme na ně po plátku šunky, sýra, čtvrtku vajíčka, přeložíme, sepneme jehlou, ještě osolíme a opeříme a zprudka opečeme na oleji. Hotové kapsy necháme v teple a zapícháme do nich krájené loupané pražené mandle. Podáváme s broskvovým kompotem s vařeným žloutkem místo pecky, mírně osolený a pokapaný sherry.

19. Sumec na zelenině

1 kg sumce, lžička soli, lžíce hladké mouky, 70 g sádla, čtvrt cibule, 80 g vařené kořenové zeleniny, 1 kyselá okurka, pepř, lžička rajčatového protlaku, 0,5 dcl červeného vína, citrónová šťáva

Porce ryby osolíme, zaprášíme moukou a opečeme na sádle. Do výpeku přidáme nastrouhanou cibuli, po zpění na ní vrátíme rybu, přidáme nahrubo nastrouhanou kořenovou zeleninu, na kostičku nakrájenou okurku, pepř, protlak rozmíchaný v trošce vody a dusíme do měkka. Nakonec přilijeme víno a každou porci sumce stříkneme citrónovou šťávou.

20. Bratislavský sumec

2 porce sumce, 50 g cibule, 50 g másla, lžička sladké papriky, 2 lžíce rajčatového protlaku, lžíce citrónové šťávy, lžička cukru, 1 dcl rybího vývaru, sůl, lžička maizeny, 1 dcl mléka

Na másle osmahneme nastrouhanou cibuli, přidáme porce sumce bez kůže a kostí, papriku, protlak, citrónovou šťávu, vývar a vše dusíme 10 minut. Pak přilijeme mléko s rozkvedlanou maizenou a krátce povaříme.

ÚHOŘ

1. Silvestrovský úhoř

Úhoř, máslo, bílé víno, pepř, nové koření, petrželová nat', vejce, hořčice, olej, cukr, citrón, cibule

Úhoře položíme do pekáče s 20 dkg másla, 1/4 l bílého vína, pepřem, novým kořením a petrželovou natí. Dusíme v troubě asi půl hodiny a necháme v omáčce vychladnout. Zatím připravíme omáčku ze dvou strouhaných cibulí, 4 rozmačkaných vařených žloutků, 3 lžic hořčice, 4 lžic oleje soli, pepře, špetky cukru a citrónové šťávy. Úhoře položeného na dlouhou mísu zalijeme touto omáčkou a obložíme natvrdo uvařenými vejci, dílky citrónu a petrželovou natí.

2. Grilovaný úhoř s pikantní omáčkou

4 porce úhoře, sůl, citrón, olej, na omáčku : 1 majolka, bílý pepř, půlka malé sladkokyselé okurky, půl lžičky sardelové pasty, citrónová kůra, zelená petržel, půl lžičky hořčice, sůl

Úhoře osolíme, zakapeme citrónovou šťávou a necháme chvíli odležet. Potřeme olejem a na mřížce grilu po obou stranách opečeme. Porce dáme na nahřáté talíře, přidáme vařené brambory a polijeme omáčkou. Omáčka : okurku a zelenou petržel velmi jemně nasekáme, vmícháme do majolky a ochutíme ostatními přísadami.

3. Úhoř na jehle

1 úhoř, 3 tvrdá rajčata, mletý pepř, mletá paprika, 100 g slaniny, 2 cibule, olej, sůl

Úhoře nakrájíme na plátky asi 2 cm silné, osolíme, okořeníme, potřeme olejem. Na rožnici jehlu napichujeme střídavě kousky úhoře, půlky malých rajčat, plátky slaniny a silnější kolečka cibule. Pečeme na roštu nebo na velké vymaštěné pánvi. Podáváme s opečenými brambory a zeleninovým salátem.

4. Úhoř v alobalu po finsku

8 porcí úhoře, 4 rajčata, 2 citróny, 100 g másla, bílý pepř, sůl

8 kusů alobalu vymažeme máslem a vyložíme kolečky oloupaných citrónů zbavených jader a kolečky nakrájených rajčat. Na to vložíme osolené a opepřené porce úhoře, dobře zabalíme a upečeme v troubě. Vhodnou přílohou jsou opečené brambory nebo bramborová kaše.

5. Úhoř se žampióny po italsku

Úhoř, olej, 2 cibule, 150 g žampiónů, 1/16 l bílého vína, 3/4 l rajčatové šťávy, zelená petržel, mletý pepř, estragon, sůl

Úhoře nakrájíme na 3 cm silná kolečka, osolíme, opepříme a na rozpáleném oleji rychle opečeme. Opečenou rybu vyjmeme a uložíme v teple. Na oleji od opékání osmažíme nakrájenou cibuli a žampióny. K měkkým houbám vrátíme rybu, přidáme víno, rajčatovou šťávu a přiklopené zvolna dusíme. Podáváme posypané zelenou petrželí a estragonem s vařenými brambory.

6. Úhoř na roštu

Asi 750 g úhoře, mletý pepř, citrónová šťáva, tatarská omáčka, sůl

Oprané porce úhoře osušíme, na hřbetní straně několikrát nařizneme, opepříme a zakapeme citrónovou šťávou a osolíme. Porce ryby necháme asi hodinu odležet, pak vložíme do grilu na zahřátý rošt a grilujeme asi 5 minut, rybu obrátíme a grilujeme dalších 5 minut. Hotové porce klademe na nahřáté talíře, podáváme s opečenými brambory sypanými drobně nakrájenou zelenou petrželkou a přiloženou tatarskou omáčkou.

7. Úhoř po rumunsku

5 porcí úhoře, 3 dcl přírodního bílého vína, zelená petrželka, 70 g másla, 2 natvrdo uvařené žloutky, lžíce hořčice, mletý pepř, ocet, cukr, citrón, sůl

Staženého úhoře nakrájíme na 10 cm porce, dobře je osolíme a necháme asi 3 hodiny odležet v chladu. Pak je naskládáme do kastrolu těsně k sobě, zalijeme vínem, posypeme jemně usekanou petrželkou a přiklopené dusíme do měkka. Na omáčku rozpustíme máslo, přidáme nadrobno nakrájené žloutky, hořčici, opepříme, nepatrně osladíme a okyselíme octem. Podáváme s omáčkou, plátky citrónu, vařenými maštěnými brambory nebo s bílým pečivem.

8. Pikantní úhoř

1 kg úhoře, cibule, 2 hřebíčky, stonek celeru, 2 dcl suchého vína, 1 dcl oleje, 40 g strouhanky, vejce, 2 dcl vody, zelená petrželka, sůl, pepř, citrón

Úhoře stáhneme a nakrájíme asi na 10 cm porce, vložíme do kastrolu, zalijeme vínem a vodou, přidáme usekanou cibuli, hřebíčky, celerovou nat' a osolíme. Přivedeme k varu a vaříme asi 20 minut. Pak rybu vyjmeme, do osoleného vejce přidáme lžici olivového oleje a ušleháme do pěny. Kousky úhoře namočíme do této pěny a obalíme strouhankou. Pak maso vložíme do vymaštěné grilovací mísy, vložíme do předehřátého grilu a silným ohni grilujeme asi 3 minuty. Nakonec ozdobíme snítkami petržele a kolečky citrónu a podáváme se smaženými brambory a případně rajčatovým salátem.

9. Úhoř obložený vejci

Úhoř, 2 citróny, 4 vařená vejce, 100 g másla, strouhanka, trochu hovězího vývaru, křen, sůl

Staženého úhoře nakrájíme na asi 4 cm dlouhé válečky, osolíme a asi půl hodiny necháme odležet. Dílky úhoře střídavě s plátky citrónu napichujeme na jehlu, zakapeme citrónovou šťávou a pečeme na másle za stálého polévání hovězím vývarem. Upečeného úhoře posypeme na másle osmahlou strouhankou a necháme krátce zapéci. Pak stáhneme z jehel, narovnáme na mísu, obložíme vařenými brambory a natvrdo vařenými plátky vajec. Podáváme se strouhaným křenem a hlávkovým salátem.

10. Úhoř pečený v kastrolu

Úhoř, 5 lžic oleje, 2 citróny, lžíce sekané petrželky, pepř, sůl

Staženého úhoře nakrájíme na krátké válečky a osušíme je. Olej smícháme se šťávou z jednoho citrónu a petrželkou. Kousky úhoře osolíme, opeříme, vložíme do oleje a necháme asi hodinu marinovat. Pak kousky úhoře narovnáme do kastrolu a pečeme v troubě asi 10 minut a průběžně poléváme okořeněným olejem. Podáváme zdobené kolečky citrónu a s vařenými brambory sypanými petrželkou.

11. Úhoř v aspiku

1 kg úhoře, 100 g cibule, bobkový list, celý pepř, tymián, hřebíček, kopr, 1 dcl octa, 30 g želatiny, 2 vejce, 7 g soli, 10 g masoxu, 100 g sterilované okurky, 100 g mrkve, kapie, petrželová nat', 1/2 l vody

Do vody dáme masox, koření, ocet, sůl, cibuli, kopr, mrkev a necháme přijít do varu, potom snížíme teplotu a do nálevu vložíme úhoře. Ohřejeme těsně pod bod varu, po 1/4 hodině úhoře vyjmeme, vývar přecedíme a přidáme želatinu. Vše zprudka povaříme a odstavíme. Na dno formy, do které budeme ukládat úhoře, vylijeme tenkou vrstvu uvařeného a zchlazeného aspiku, necháme ztuhnout, naskládáme porce úhoře a částečně zalijeme aspikem tak, aby neplavaly. Za chvíli dolijeme aspik tak, aby byly porce téměř zality, necháme ztuhnout, ozdobíme kolečky natvrdo vařených vajec, kolečky okurky, kapií a petrželovou natí a dolijeme zbylým aspikem. Po zchlazení podáváme s chlebem.

12. Úhoř dušený s bylinkami

1 kg úhoře, 50 g másla, 2 dcl bílého vína, 2 dcl citrónové šťávy, pepř, 30 g soli, 2 žloutky, trocha čerstvých bylinek (máta, kerblík, petrželová nat', šťovík, líbeček)

Úhoře nakrájíme na menší porce, osolíme, opeříme a vložíme do misky z varného skla, přidáme nadrobno nasekané bylinky, máslo a asi 10 minut dusíme. Pak porce zalijeme vínem a vodou aby byly potopeny a dusíme dalších asi 10 minut, porce vyjmeme, vývar procedíme, přidáme citrónovou šťávu a žloutky. Nádobu vložíme do vodní lázně a mícháme tak dlouho, až omáčka zhoustne a dochutíme. Nakonec porce úhoře přelijeme omáčkou a necháme vychladit. Podáváme s chlebem.

13. Úhoř na vlašský způsob

1 kg úhoře, 15 g soli, 100 g mrkve, celý pepř, 5 dcl bílého vína, vejce, 160 g oleje, 120 g strouhanky, petrželová nat'

Staženého úhoře nakrájíme na kousky a osolíme. Zvláště připravíme víno, celý pepř, mrkev nakrájenou na nudličky, a přivedeme do varu. Vložíme úhoře a vaříme na mírném ohni asi 15 minut. Pak porce vyndáme, necháme okapat. Na talíři rozšleháme vejce, osolíme a přidáme lžici oleje, dílky úhoře do této směsi namočíme, obalíme ve strouhance a usmažíme do zlatova na rozpáleném oleji. Podáváme s brambory.

14. Úhoř s vinnou omáčkou

Úhoř, 150 g másla, lžíce hladké mouky, 2 dcl bílého vína, 2 dcl hovězího vývaru, cibule, snítka petrželové natě, 5 žampionů, špetka mletého pepře, špetka mletého hřebíčku, rozdrcený bobkový list, 2 žloutky, sůl

Nestaženého úhoře vytřeme solí, rozdělíme na porce a pečeme na másle asi 10 minut. Pak ho zaprášíme moukou, zalijeme vývarem a vínem, okořeníme, přidáme celé žampiony,

strouhanou cibuli, petrželovou nať a do měkka udusíme. Maso opatrně vybereme, upravíme na míse, omáčku procedíme, pokrájíme žampiony, zakvedláme žloutky a nalijeme zpět na úhoře.

15. Úhoř na šalvěji

800 g úhoře, 50 g čerstvých šalvějových lístků, 3 lžíce oleje, 3 lžíce octa, 3 lžíce bílého vína, 3 lžíce vody, šťáva z jednoho citrónu, pepř, 50 g strouhanky, sůl

Úhoře pokrájíme na 5 cm široké dílky, osolíme, opepříme, v porcelánové misce zalijeme roztokem oleje, octa, vína a vody, zakryjeme šalvějovými lístky a na 1 den uložíme do chladu. Druhý den každou porci zabalíme do šalvějových lístků, převážeme nití a vložíme do zapékací misky. Zalijeme zbytkem marinády, posypeme strouhankou a pečeme 20 minut. Pak odstraníme šalvěj, pokapeme citrónovou šťávou a podáváme.

16. Jistebnické tajemství

1 kg úhoře, 50 g hříbků, snítka petrželky, cibule, pepř, strouhaný muškátový oříšek, 100 g másla, 3 žloutky, 100 g strouhanky, 3 lžíce smetany, 500 g kapřího mlíčí, 50 dcl mléka, sůl

Staženého úhoře umeleme s hříbků, petrželí a cibulí, opepříme, přidáme špetku mletého muškátového oříšku, osolíme, přidáme rozpuštěné máslo, žloutky, smetanu, strouhanku a kašovinu dobře promícháme. Do vroucího osoleného mléka vložíme kapří mlíčí, 5 minut je povaříme a také umeleme. Plech vyložíme alobalem vymaštěným olejem, na něj rozestřeme polovinu kaše z úhoře, vrstvu kapřího mlíčí a vrstvu kašoviny a upečeme.

17. Haderslevský úhoř

4 porce úhoře, sůl, 50 g sádla, půl lžičky pepře, lžička čerstvě pokrájené šalvěje, lžíce pokrájené petrželky, 2,5 dcl silného černého piva, lžička bramborové mouky

Úhoře osolíme, opepříme, prudce opečeme na sádle, zasypeme šalvějí a petrželkou, podlijeme pivem a udusíme. Omáčku vysmahlou na polovinu zahustíme bramborovou moukou rozmíchanou v troše vody.

18. Studený úhoř

Úhoř, sůl, 3 dcl citrónové šťávy, 5 stroužků česneku, lžička pepře, petrželová nať, 2 dcl oleje

Celého úhoře na několika místech nařízneme (podle počtu porcí), osolíme, stočíme do ohnivzdorné mísy a zalijeme vroucím roztokem ze šťávy, utřeného česneku, pokrájené natě, mletého pepře a oleje. Asi 25 minut dusíme, pak nálev slijeme, rybu vychladíme, rozporcujeme a podáváme s bílým pečivem.

19. Televizní úhoř

1/2 kg úhoře, lžička pepře, lžička soli, 100 g kukuřičné mouky, 1,5 dcl oleje

Úhoře bez kůže pokrájíme na malé kostičky (o straně asi 1,5 cm), vydatně je osolíme, opepříme, obalíme v kukuřičné mouce a na rozpáleném oleji upražíme.

20. Salát z úhoře

500 g úhoře, 50 g oleje, 200 g cibule, 30 g kopru, 30 g petrželové natě, 100 g nakládaných oliv, po půl lžičce soli a pepře, 2 lžíce pomerančové šťávy, 1,5 dcl jogurtu

Úhoře upečeme na oleji, zbavíme kůže a kostí a nakrájíme. Ve výpeku podusíme cibuli a přidáme k masu spolu s nakrájeným koprem a petrželí vypeckovanými rozpůlenými olivami a ostatními přísadami. Promícháme a vychladíme.

CANDÁT

1. Candát v bílém víně

Candát, máslo, bílé víno, hladká mouka, citrón, sůl

Půlky staženého a vykostěného candáta osolíme, vložíme do máslem vymazaného kastrolu a zalijeme polovinou vody a polovinou bílého vína. Na plotně přivedeme do varu. Pak rybu přikryjeme promaštěným pergamenovým papírem, dáme do trouby a dusíme do měkka. Podušenou rybu upravíme na mísu, šťávu zahustíme máslem a moukou a mícháme do zhoustnutí. Do hotové omáčky přidáme ještě 1 až 2 dkg másla, citrónovou šťávu a nalijeme na rybu.

2. Candát po chorvatsku

5 porcí candáta, 80 g másla, 2 bobkové listy, 5 pepřů, 2 cibule, petrželová a celerová nat', pažitka, sůl

Cibuli nakrájíme na kolečka a vaříme s kořením asi 10 minut v malém množství vody. Přidáme candáta a povaříme. Měkké porce rozdělíme na talíře a podáváme s vařenými brambory a bylinkovým máslem. Bylinkové máslo : máslo utřeme do pěny s usekanými natěmi a tvoříme z něj ozdobné válečky nebo kuličky.

3. Candát po italsku

6 porcí candáta, 400 g rajčat, 5 lžíc oleje, cibule, lžíce kaparů, 100 g celeru, 2 hřebíčky, zelená petržel, sůl

Candáta stáhneme a vykostíme, osolíme, narovnáme do ohnivzdorné misky. Na oleji krátce zpěníme cibuli, přidáme nakrájená rajčata, koření a sůl. Dusíme, dokud se směs nerozduší na kaši, pak přidáme jemně nastrohaný celer a usekané kapary. Směs navršíme na rybu a zvolna zapékáme 20 minut. Hotový pokrm posypeme nakrájenou petrželí a podáváme s bramborem.

4. Candát po maďarsku

4 porce candáta po 200 g, 2 žloutky, 3 dl kyselá smetana, citrón, 3/4 l vývaru z hlavy, ploutví a ocasu, 100 g kořenové zeleniny, 3 lžíce mleté sladké papriky, sůl

Naporcovanou rybu osolíme, posypeme mletou paprikou, vložíme do hluboké pánve, podlijeme procezeným vývarem z ryby, zeleniny a koření a dusíme na mírném ohni do měkka. Podle potřeby podléváme vývarem. Podušené porce urovnáme na mísu, do šťávy zamícháme smetanu s rozkvedlanými žloutky a citrónovou šťávou. Za stálého míchání přivedeme téměř k varu, ale nevaříme. Hotovou šťávu scedíme a lijeme na porce candáta. Podáváme s brambory.

5. Candát v dietní úpravě

4 porce candáta, 3 kolečka cibule, citrón, 100 g kořenové zeleniny, máslo, zelená petržel, sůl

Porce osolíme, naskládáme do rendlíku, přidáme kolečka cibule, nastrohanou kořenovou zeleninu a na mírném ohni vaříme asi 8 minut. V průběhu vaření kontrolujeme, aby se ryba nerozvařila. Měkké ryby rozdělíme na jednotlivé talíře, pokapeme je máslem a posypeme sekanou petrželkou.

6. Candát s hříby a rajčaty

4 porce candáta po 200 g, olej, 5 větších hřibů, 5 rajčat, lusk zelené papriky, stroužek česneku, kmín, zelená petržel, sůl

Vykostěné porce opečeme z obou stran na rozpáleném oleji, po opečení dolijeme olej, přidáme na plátky nakrájené houby s kmínem, na nudličky nakrájenou papriku a nakonec v horké vodě spařená, oloupaná rajčata. Do základu vrátíme opečené porce candáta, přidáme

jemně nakrájenou zelenou petržel, česnek utřený se solí a vše prohřejeme. Podáváme s vařenými maštěnými brambory.

7. Candát vařený s křenem

4 porce candáta asi po 200 g, citrónová šťáva, 2 lžíce octa, cibule, bobkový list, 8 zrn pepře, 4 zrna nového koření, špetka tymiánu, 3 lžíce nastrouhaného křenu, 80 g másla, zelená petržel, sůl

Porce osolíme, pokapeme citrónovou šťávou a necháme asi hodinu odležet. Do hrnce nalijeme 2 litry vody, přidáme ocet, sůl, koření a zvolna vaříme asi 15 minut. Do vývaru vložíme porce candáta, přivedeme rychle k varu, stáhneme oheň a zvolna vaříme asi 15 minut. Měkké maso vyjmeme, rozdělíme na talíře a porce přelijeme 2 lžícemi vývaru. Pak posypeme rybu nastrouhaným křenem, přelijeme rozehřátým máslem, ozdobíme zelenou petrželí a podáváme s vařenými brambory pokapanými máslem.

8. Candát po sedmihradsku

750 g candáta, 100 g slaniny, 250 g žampionů, 40 g másla, 30 g hladké mouky, 70 g nastrouhaného tvrdého syra, mletý pepř, strouhaná houska, sůl

Slaninu pokrájíme na drobné kostičky, částečně ji na pánvi rozškvaříme, přidáme plátky očištěných žampionů, osolíme, opepříme a vše podusíme. Z porcí stáhneme kůži, dobře vykostíme a maso nakrájíme na plátky. Polovinu masa narovnáme do ohnivzdorné misky, na rybu naklademe podušené žampióny bez vypečené šťávy a pak vložíme další vrstvu rybiho masa. Do šťávy z podušených žampiónů přidáme mouku, povaříme a vzniklou omáčkou přelijeme v misce porce candáta. Povrch posypeme strouhanou houskou, silnou vrstvou nastrouhaného syra a vločkami zbylého másla. Pokrm nakonec zapečeme v předehřáté troubě a podáváme s vařenými brambory a sterilovanou zeleninou.

9. Candát po selsku

Candát, 2 cibule, 100 g slaniny, 2 papriky, 2 rajčata, mletá sladká paprika

Na pánvi vyškvaříme drobně nakrájenou slaninu a necháme na ní do zlatova osmažit nakrájenou cibuli. Vše obarvíme mletou paprikou, zalijeme asi půl litrem vody, pak přecedíme na porce candáta, přidáme nakrájené papriky a rajčata a dusíme do měkka. Přílohou mohou být makaróny.

10. Nadívaný candát

1,5 kg candáta, 3 citróny, 50 g kořenové petržele, 50 g cibule, pepř, sůl, 50 g slaniny, lžíce máslové jíšky, 2 dcl hovězího vývaru, nádivka : 400 g candátího masa, játra z candáta, 50 g másla, 2 žloutky, 50 g strouhanky, 50 g strouhaného ementálu, snítka petrželové natě, špetka muškátu, špetka pepře, sůl

Celého candáta (bez žaber) 10 hodin marinujeme ve vodou rozředěné citrónové šťávě ze 3 citrónů se solí, pepřem, strouhankou, cibulí a petrželí. Pak osušenou rybu vyplníme nádivkou, sešijeme, uložíme na pekáč, obložíme plátky slaniny a za občasného podlévání vývarem, který jsme zahustili jíškou, upečeme. Příprava nádivky : syrové maso bez kůže a kostí umeleme a smícháme s ostatními surovinami pro její přípravu.

11. Svatební candát

Candát, 50 g strouhanky, 5 dcl oleje, citrón, 2 lžíce citrónové šťávy, rajče, čerstvý salát, 2 kompotované višně, 5 krajíčků chleba, 100 g sádla, sůl

Vykuchanou rybu necháme celou, pouze odstraníme oči. Hřbet několikrát nařízneme až k páteři, tlamu rozevřeme a zajistíme párátkem. Dobře osolíme a necháme hodinu v chladu. Pak candáta obalíme ve strouhance, ocas přitáhneme nití k hlavě, aby vytvořil oblouk a zvolna smažíme v takovém množství oleje, aby byla ryba do poloviny potopena. Nejdřív smažíme hřbetní, potom břišní část. Odstraníme nit a párátko z tlamy, do tlamy vložíme rajče, do očních důlků kompotované višně. Na mísu poskládáme salátové listy, pokapeme

citrónovou šťávou, na ně položíme rybu, do hřbetních zářezů vložíme poloviny koleček citrónů a vše obložíme posolenými topinkami.

12. Candát s cibulovou omáčkou

800 g candáta, 200 g červené cibule, 50 g sádla, 1 dcl smetany, lžíce citrónové šťávy, lžíce hladké mouky, pepř, sůl

Porce ryby osolíme, opepříme a osmahneme na sádle. Zasypeme strouhanou cibulí a za občasného podlévání masovým vývarem nebo vodou dusíme 20 minut. Maso opatrně urovnáme na mísu, mouku rozmícháme ve smetaně, přidáme citrónovou šťávu, vše přilijeme k cibuli a za stálého míchání krátce povaříme. Pak přes síto nalijeme omáčku na rybu.

13. Frymburské candátí medajlonky

600 g candáta, cayenský pepř, sůl, 200 g másla, 200 g žampionů, 2 dcl sladké smetany, lžíce hladké mouky

Z vykostěného a staženého candáta nařežeme malé medajlonky, ty osolíme, opepříme a po obou stranách prudce opečeme na másle. Medajlonky vybereme, do másla přidáme pokrájené a osolené žampiony a osmahneme je. Pak přidáme smetanu zakvedlanou s moukou a krátce povaříme. S touto omáčkou pak medajlonky podáváme.

14. Candát plněný houbami

Candát, 400 g hub, snítka petrželky, špetka muškátového oříšku, sůl, 1/2 l oleje, 50 g másla

Na rozpuštěném másle 3 minuty restujeme pokrájené a osolené houby. Candáta osolíme, naplníme houbami, posypeme sekanou natí, zabalíme do alobalu a 25 minut pečeme.

15. Candát v zelené uniformě

4 malí candáti, 50 g strouhanky z dietních sucharů, 50 g petrželové natě, 30 g natového česneku, několik lístků rozmarýnu, několik lístků šalvěje, 1 dcl oleje, půl lžičky pepře, 1/2 dcl citrónové šťávy, máslo

Strouhanku smícháme s umletými bylinkami a česnekem. Olej rozmixujeme s citrónovou šťávou na emulzi. Candáty osolíme, opepříme, mašlovačkou emulzí natřeme a obalíme bylinkovou směsí se strouhankou. Uložíme do máslem vymaštěného pekáčku, zasypeme zbytkem bylinkové směsi a upečeme.

16. Candát v zelenině

1,5 kg candát, citrón, 350 g pórku, 3/4 kg brambor, 1/4 kg celeru, 300 g rajčat, sůl, pepř, estragon, 1 dcl bílého vína

Z citrónu odkrojíme 3 kolečka a zbytkem pokapeme osušeného candáta, osolíme a do candáta vložíme kousek estragonové snítky. Pórek nakrájíme na kolečka, brambory na hranolky, celer nahrubo nastroháme. Rybu dáme do větší remosky, obložíme zeleninou, osolíme a opepříme, zalijeme vínem rozředěným trochou vody a 25 minut pečeme, pak přidáme pokrájená rajčata bez měkkých středů a pečeme dalších 10 minut. Ozdobíme kolečky citrónu, posypeme estragonem a podáváme s bílým pečivem.

17. Candát v županu

300 g candáta, sůl, lžička citrónové šťávy, lžíce bylinek (petržel, mladé fialkové a kopřivové lístky), 100 g hladké mouky, vrchovatá lžička ovesných vloček, 2 dcl smetany, 1 vejce, olej

Rybu osolíme, pokapeme citrónem, obalíme v těstíčku z mouky, nemletých vloček, bylinek, soli, vajíčka a smetany a osmažíme v horkém oleji.

1. Okoun na víně

Okouni, bílé víno, masový vývar, máslo, sůl, pepř, nové koření, cibule, bobkový list, zelená petržel, jíška, sardelové máslo, strouhaný muškátový květ

Okouny uvaříme ve vývaru s bílým vínem, zeleninou a kořením. Uvařené vyndáme na teplou mísu. Světlou jíšku zalijeme přecezenou polévkou, přidáme sardelové máslo a muškátový květ. Povaříme a vlijeme na rybu.

2. Okouni zapečení ve formě

3 okouni po 300g, cibule, 3 lžíce kyselé smetany, máslo, několik lžic rybího vývaru, 3 vejce, 3 lžíce usekaných kaparů, mletý pepř, sůl

Okouny uvaříme v osolené vodě doměkka. Ryby opatrně vyjmeme a vykostíme, maso drobně usekáme, přidáme smetanu, 20 g rozpuštěného másla, utřenou cibuli, pepř, sůl, rybí vývar, lehce ušlehaná vejce a drobně usekané kapary. Vše dobře spojíme, vložíme do předem připravené, tukem vytřené formy a zvolna zapečeme.

3. Okouni po maďarsku

6 okounů, 10 g oleje, 50 g másla, sladká mletá paprika, sůl

Okouny osolíme. Rozevřené, hřbetem nahoru je rovnáme do zapékací misky. Pokapeme je olejem a poklademe vločkami másla. Upečeme je do měkka v předehřáté troubě. Před koncem pečení je silně posypeme paprikou a přelijeme vypečenou šťávou a nepatrně podléváme horkou vodou. Podáváme s vařenými brambory.

4. Okoun se zeleninou

3 okouni, 50 g celeru, 50 g petržele, 50 g mrkve, 50 g pórků, 100 g másla, pepř, sůl, 1 dcl hovězího vývaru

Okouny nasolíme a srovnáme do pekáčku, v němž jsme rozpustili polovinu másla, zasypeme je strouhanou zeleninou, pokapeme zbytkem rozpuštěného másla a za občasných podlévání vývarem upečeme.

5. Ukrajinské okouní rizoto

1/2 kg pečených okounů, 200 g předvařené rýže, 100 g sterilovaného hrášku, lžíce oleje, lžička papriky, 4 dcl masového vývaru, 50 g tvrdého sýra

Maso obereme z kostí, pokrájíme, smícháme s hráškem, rýží a zalijeme vývarem se solí, olejem a paprikou. Asi 10 minut zapečeme, až se vývar vsákne do rýže, podáváme se strouhaným sýrem.

6. Smažení marinovaní okouni

4 malí okouni, 1 dcl octa, 100 g strouhané kořenové zeleniny, půl cibule, 5 pepřů, 5 nových koření, 5 jalovců, bobkový list, sůl, 2 vejce, strouhanka, olej, křen, červená řepa

Ocet s vodou, zeleninou a kořením svaříme a po vystydnutí jím zalijeme rybky zbavené hlav a ocasů. Na 24 hodin uložíme v chladu. Pak každou rybku usušíme, obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance a usmažíme na oleji. Ještě horké posypeme strouhaným křenem a podáváme s bílým pečivem.

7. Obložení okouni

4 okouni, sůl, 50 g cibule, 1 bobkový list, 10 pepřů, 5 nových koření, 1 dcl silného hovězího vývaru, lžička želatiny, lžíce oleje,

na oblohu: 4 vařená vejce, citrón, 150 g nakládané červené řepy, 2 kyselé okurky, 100 g majonézy, nat'ová petržel

Neoškrabané vykuchané okouny vaříme vcelku ve vodě se solí, kořením a strouhanou cibulí asi 10 minut. Pak je opatrně vyjmeme, šupiny odstraníme a urovnáme je na mísu. V horkém vývaru rozpustíme želatinu, přidáme špetku soli a tímto rosolem ryby potřeme. Obložíme je pokrájenými vejci, kolečky citrónu, červené řepy, kyselých okurek, kopečky majonézy a petrželí.

8. Okouni na kmíně

600 g okounů, 150 g hladké mouky, sůl, mletý kmín, 2 dcl oleje, 2 dcl hovězího vývaru
Ryby posolíme, okmínujeme, obalíme v mouce a na oleji po obou stranách prudce opečeme, pak je podlijeme vývarem a 5 minut dusíme. Podáváme s bramborovou kaší.

9. Zapečený okoun s rýží

4 porce okouna, 100 g předvařené rýže, sůl, litr vývaru, 4 lžíce oleje, 2 stroužky česneku, cibule, 200 g slaniny, 1/2 kg pórku, 200 g rajčat, pepř, paprika, tymián, bazalka, 2 dcl bílého vína, 100 tvrdého sýra

Na oleji rozškvaříme pokrájenou slaninu a na ní prudce opečeme osolenou rybu, vyjmeme ji, osmahneme pokrájený pórek, čtvrtky rajčat, nastrouhanou cibuli a utřený česnek. Vše zalijeme osoleným a okořeněným vývarem a vaříme 10 minut, pak přidáme víno, předvařenou rýži, přelijeme do ohnivzdorné mísy, poklademe okouním masem, posypeme strouhaným sýrem a zapékáme asi 1/4 hodiny.

10. Quebečtí okounci

4 okouni, sůl, lžička pepře, 1,5 dcl smetany, 80 g hladké mouky, 80 g strouhanky z dietních sucharů, 1,5 dcl oleje, lžíce citrónové šťávy, 50 g másla, 50 g mandlí

Okouny osolíme, namočíme do smetany, opepříme, obalíme v mouce, znovu namočíme do smetany, obalíme ve strouhance a na oleji usmažíme, pak je položíme na savý papír, který odsaje přebytečný tuk, urovnáme na mísu, zakapeme citrónovou šťávou a podlijeme rozpuštěným máslem v němž jsme do hněda opražili na nudličky pokrájené a osolené mandle.

11. Pikantní okoun

600 g okouna, 50 g másla, 30 g pažitky, 30 g křenu, 2 lžíce citrónové šťávy, lžička hořčice, lžička cukru, sůl, 100 g rajčat, 2 dcl bílého vína

Okouny osolíme a obalíme směsí rozpuštěného másla, pokrájené pažitky, citrónové šťávy, strouhaného křenu, hořčice, cukru a malého množství soli. Dáme do pekáčku, obložíme čtvrcenými rajčaty, podlejeme vínem a udusíme.

TOLSTOLOBIK

1. Tolstolobik s bramborovou poduškou

800 g tolstolobika, 800 g brambor, hrst sušených hub, 100 g cibule, 50 g sádla, 5 lžic oleje, lžíce hladké mouky, 1,5 dcl smetany, pepř, sůl, petrželová nat'

Předem namočené houby podusíme na kousku sádla se 4 lžícemi vody a nakrájíme je. Brambory uvaříme ve slupce do poloměkka. Tolstolobika stáhneme, vykostíme, nakrájíme na kousky, osolíme, obalíme v mouce a prudce osmahneme na oleji. Pokrájenou cibuli osmažíme na sádle dozlatova. Do sádlem vymazané zapékačské misky utvoříme věnec z osolených, opepřených, nahrubo nastrouhaných brambor, do jeho středu urovnáme rybí maso. Vše posypeme dušenými houbami, smaženou cibulí, zalijeme smetanou smíchanou s moukou a šťávou zbylou od dušení hub, ozobíme nasekanou petrželovou natí a 15 minut zapékáme.

2. Tolstolobik Rossija

1 kg tolstolobika, 2 cibule, kapie, jablko, banán, 50 g hrozinek, 2 dcl bílého vína, lžíce karí, 2 dcl sladké smetany, lžíce másla, sůl

Staženého tolstolobika rozdělíme na porce, osolíme je, zasypeme strouhanou cibulí, zalijeme vínem a 10 minut dusíme. Pak maso opatrně vyndáme, upravíme na mísu a uložíme v teple. Do omáčky přidáme na nudličky pokrájenou kapii, karí, smetanu, 5 minut povaříme, přimícháme na kolečka nakrájený banán a oloupané na kostičky nakrájené jablko, které jsme s hrozkami prudce osmahli na másle. Omáčku nalijeme na rybu a podáváme.

3. Salát z tolstolobika

400 g pečeného tolstolobika, 200 g vařených brambor, 150 g kyselých okurek, 100 g sterilovaného hrášku, 100 g nakládaných oliv, lžíce kaviáru, půl lžičky pepře, 300 g majonézy, sůl

Maso bez kůže a kostí smícháme s nakrájenými brambory, okurkami a jablky, vypeckovanými olivami a ostatními přísadami. Podle chuti dosolíme.

4. Kaše z tolstolobika

300 g tolstolobika, 30 g míchané zeleniny (např. mrkev, kedluben, fazole, hrách, květák, apod.), 50 g másla, sůl, 1 dcl mléka, lžička hladké pšeničné a lžíce sójové mouky, lžíce citrónové šťávy, vejce, 30 g petržele s pažitkou

Zeleninu nadrobno usekáme, podlijeme trochou vroucí vody a na másle udusíme. Syrové maso bez kůže a kostí umeleme, zředíme mlékem s rozmíchanou pšeničnou a sójovou moukou, citrónovou šťávou, vejce, sůl, přidáme k zelenině a za stálého míchání dusíme ještě 10 minut. Hotovou kaši sypeme pokrájenými bylinkami.

CEJN

1. Curry z cejna

700 g cejnů, 2 lžičky karí koření, 5 lžic Vegetolu, sůl, 2 cibule

Naporcované cejny osolíme, posypeme silně karí kořením a necháme hodinu odležet. Dále ryby opečeme na oleji do měkka. Porce rozdělíme na talíře a obložíme kolečky na zbylém oleji opečené cibule. Podávám s dušenou rýží.

2. Cejn s křenovou šlehačkou

3 porce cejna, 100 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel), 6 zrn pepře, bobkový list, 4 lžičky octa, 3/8 l šlehačky, 3 lžíce nastrouhaného křenu, zelená petržel

Asi litr vody svaříme s nakrájenou zeleninou a kořením, dobře povařenou zeleninu scedíme, do odvaru vložíme porce cejna a na mírném ohni zvolna vaříme asi 10 minut. Vařené porce vyndáme, rozdělíme na talíře, posypeme drobně nasekanou zelenou petrželkou a podáváme s ušlehanou smetanou promíchanou s nastrouhaným křenem. Přílohou jsou vařené brambory.

3. Cejn zapečený na žampionech

3 porce cejna, 150 g žampionů, 60 g másla, 2 žloutky, 2 dcl smetany, 60 g strouhaného ementálu, 100 g kořenové zeleniny, ocet, sůl

Zeleninu nakrájíme na slabé plátky a povaříme ji ve vodě s octem a solí. Pak přidáme porce cejna a zvolna vaříme asi 10 minut. Povařenou rybu vyjmeme, stáhneme kůži a porce narovnáme do zapékací misky, na jejíž dno jsme dali na slabé plátky nakrájené žampiony podušené samostatně na malé části másla. Smetanu rozmícháme s nastrouhaným sýrem a žloutky, podle chuti osolíme a zalijeme jí porce cejna. Povrch pokrmu zalijeme zbytky másla a zapečeme v troubě. Podáváme s opečenými brambory.

4. Cejn smažený ve vinném těstíčku

Asi kilový cejn, 2 vejce, 1 dcl bílého vína, lžíce oleje, polohrubá mouka, citrón, ztužený pokrmový tuk, sůl

Cejna rozdělíme na porce asi po 200 g a dobře osolíme. Rozšleháním bílého vína, oleje, vajec, soli a mouky připravíme zahoustlé těstíčko jako na kapání. V připraveném těstíčku namáčíme dvakrát jednotlivé porce a osmažíme je ihned v rozpáleném tuku do zlatova. Osmažené porce ryby rozdělíme na talíře, poklademe plátky citrónu a podáváme s vařenými nebo opékanými brambory.

5. Cejn po uhersku

1 velký nebo 2 menší cejni, 100 g jablečných křížal, cibule, mletý pepř, zázvor, muškátový květ, 1/8 l bílého vína, 2 lžíce octa nebo citrónové šťávy, sůl

Do větší nádoby dáme vodu okyselenou octem nebo citrónovou šťávou, přidáme víno, částečně vykostěné ryby, jablečné křížaly a nahrubo nakrájenou cibuli. Na mírném ohni uvaříme vše do měkka, před skončením varu opepříme, okořeníme špetkou zázvoru a muškátového květu. Podáváme s chlebem.

6. Cejn s houbami a zeleninou

1/2 kg cejna, 200 g hřibů, 4 rajčata, zelená paprika, olej, stroužek česneku, kmín, pažitka, sůl

Cejna opečeme na oleji, vyjmeme, nakrájíme na porce a vykostíme. Hřiby nakrájíme na plátky, osolíme, okmínujeme, přidáme sloupnutá rajčata, nakrájená na silnější plátky a na nudličky nakrájenou papriku. Přidáme porce cejna, česnek utřený se solí a nakrájenou pažitku. Prohřejeme a podáváme s vařenými brambory.

7. Cejn "Marengo"

Velký cejn, 300 g rajčat, 150 g žampionů, 100 g másla, cibule, 1 dcl červeného vína, 20 g hladké mouky, 2 stroužky česneku, mletý pepř, zelená petržel, citrón, sůl

Cejna rozporcujeme, osušíme, obalíme v hladké mouce a pečeme z obou stran na másle s drobně nakrájenou cibulí. Opečené porce vyjmeme, do zbylého základu přidáme drobně nakrájené žampiony, krátce podusíme, přidáme víno a ještě jen velmi krátce podusíme. Před koncem dušení přidáme nakrájená oloupaná rajčata bez jader, mletý pepř, jemně nakrájený česnek a osolíme. Porce přelijeme omáčkou, na talířích ozdobíme zelenou petrželí a kolečky citrónu. Podáváme s vařenými brambory.

8. Cejn na hříbech po chorvatsku

6 porcí cejna, 250 g hřibů nebo žampionů, 2 cibule, lžíce rajčatového kečupu, 2 lžíce másla, kmín, 10 kapek worchesterové omáčky, sůl

Hrubě nakrájenou cibuli velmi krátce osmahneme na másle, osolíme, přidáme kmín, a na plátky nakrájené houby. Houby krátce podusíme a teprve pak přidáme porce cejna. Na mírném ohni dusíme téměř do měkka. Nakonec přidáme rajčatový kečup, worchesterovou omáčku a dodusíme do měkka. Podáváme s dušenou rýží.

9. Pečený obložený cejn

1 kg cejna, 3 stroužky česneku, sůl, půl lžičky pepře, 50 g husího sádla, 200 g brambor, 100 g cibule, 100 g rajčat, 50 g zelených paprik, 2 dcl smetany

Celou rybu potřeme česnekem, osolíme, opepříme a necháme hodinu odležet. Pekáček vymažeme husím sádlem, vyložíme kolečky osolených brambor a cibule, na to položíme rybu, po jedné straně ji obložíme nakrájenými rajčaty, na druhé straně pokrájenými paprikami, zalijeme osolenou smetanou a 20 minut pečeme.

RYBÍ POLÉVKY

1. Slovenská rybí polévka

500 g kapřího masa, 2 hlavy, ocasy a další odřezky, světlá jíška, 100 g kořenové zeleniny, pepř, zázvor, sůl, masox, nudle

Maso vaříme v jednom litru vody asi 20 minut. Potom procedíme, vývar zahustíme světlou máslovou jíškou, přidáme kořenovou zeleninu, pepř, sůl, zázvor a masox. Po změknutí zeleniny zaváříme do polévky nudle. Nakonec přidáme pokrájené maso.

2. Třeboňská rybí polévka

150 g strouhané kořenové zeleniny, cibule, 4 kapří hlavy, 500 g kapřího mlíčí, kousek celého zázvoru, 5 pepřů, sůl, 100 g másla, smažená houska

Zeleninu na sucho osmahneme, přidáme celou cibuli, kapří hlavy bez žaber, sůl, koření a zalijeme 1,5 l vody. Vaříme 30 minut. Pak polévku přecedíme, obsah doplníme na 1,5 l, zaváříme mlíčí a vaříme dalších 15 minut. Poté polévku rozmixujeme, ochutíme čerstvým máslem a podáváme s osmaženou houskou.

3. Vodňanský bujón

1 kg kapřích hlav, kostí a odřezků, 50 g mrkve, 50 g celeru, 50 g petržele, cibule, stroužek česneku, 1/2 lžičky koriandru, sůl, 4 žloutky

Kořenovou zeleninu na hrubo nastrouháme a nasucho osmahneme, zalijeme 2 l vody, přidáme kapří hlavy, kosti a odřezky, cibuli, česnek a koriandr. Vaříme 20 minut, vývar procedíme přes pláténko, osolíme a do polévky zakvedláme syrové žloutky. Hned podáváme.

4. Chalupnická rybí polévka

2 kapří hlavy, jikry, mlíčí, ploutve, 60 g ztuženého tuku, 200 g kořenové zeleniny, 60 g hladké mouky, 2 stroužky česneku, mletý zázvor, zelená petržel, 2 osmažené žemle, sůl

Části ryb vaříme s česnekem, až jdou kosti od masa. Větší kosti vybereme, maso protlačíme cedníkem, zalijeme částí vývaru, přidáme hrubě nastrouhanou zeleninu, světlou jíšku připravenou z tuku a mouky, rozředěnou vodou a osolíme. Polévku zvolna vaříme, před skončením varu přidáme jikry a mlíčí a krátce povaříme. Hotovou polévku okořeníme zázvorem.

5. Pikantní kapří polévka

400 g kapřího vykostěného masa, hlava, ploutve, ocas, 3 sladkokyselé okurky, cibule, 20 g másla, lžička kaparů, půlka citrónu, 2 lžičky rajčatového protlaku, lžičce nakrájeného kopru, mletý pepř, sůl

Z hlavy a odřezků kapra připravíme odvar. Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na másle do růžova, zalijeme vývarem, přidáme rajčatový protlak a povaříme. Do vroucího základu přidáme na kostky nakrájené maso, na drobno nakrájené okurky, nakrájené kapary, pepř, sůl a zvolna krátce vaříme do změknutí masa. Před podáváním ochutíme citrónem, zelenou petrželí nebo koprem.

6. Kapří polévka

80 g kořenové zeleniny, 40 g másla, 50 g hladké mouky, vnitřnosti a hlava z kapra, 80 g bílého pečiva, sůl, špetka muškátového květu

Do osolené vody přidáme na nudličky nakrájenou kořenovou zeleninu a krátce povaříme. Hlavu kapra bez skřelí zalijeme vodou a zvlášť vaříme asi 10 minut. Obereme z ní maso a přidáme ho do polévky i s procezeným vývarem z hlavy. Pak polévku zahustíme žlutou

jíškou, přidáme nakrájené, dobře omyté vnitřnosti, a polévku asi 1/4 hodiny povaříme. Před podáváním ji okořeníme muškátovým květem. Podáváme s osmaženou houskou.

7. Rožmberská polévka

Asi 3/4 kg kapra, 50 g másla, 50 g slaniny, 100 g kořenové zeleniny, 3 žloutky, pepř, špetka muškátového květu, sůl, 1,5 l vody

Kapra upečeme na másle a pokrájené slanině, pak kapra zbavíme kůže a kostí, umeleme ho a rozvaříme se strouhanou zeleninou, kořením a solí ve vodě. Polévku procedíme a zakvedláme žloutky rozmíchané v troše studené vody.

8. Jistebnická polévka

300 g kapřích jiker, cibule, masox, 50 g másla, 2 lžíce hladké mouky, sůl, 1,5 l vývaru z ryb, 4 lžíce sterilovaného hrášku

Do procezeného vývaru přidáme strouhanou cibuli, pokrájené jikry, masox a po 10 minutách varu polévku zahustíme světlou jíškou z másla a mouky. Ještě povaříme a přidáme hrášek.

9. Dunajská polévka

300 g kapřích vnitřností, 50 g kapusty, 50 g celeru, 50 g petržele, lžíce strouhané cibule, 100 g předvařeného hrachu, trochu rozmarýnu, 50 g másla, 2 lžíce hladké mouky, 1 a půl litru vody

Pokrájenou zeleninu dusíme s cibulí asi 10 minut na másle, zaprášíme moukou, přidáme hrách, rozmarýn a vodu. Vše vaříme dalších 20 minut. Polévku procedíme, osolíme a ještě povaříme s pokrájenými vnitřnostmi.

10. Budapešťská polévka

1/2 kg masa bílých ryb, 200 g kapřího mlíčí, nepálivá zelená paprika, 4 rajčata, cibule, lžička sladké papriky, sůl, 1,5 l vody, těstoviny

Maso vaříme se zelenou paprikou, rajčaty a cibulí v osolené vodě. Pak polévku procedíme, ochutíme sladkou paprikou a zavaříme do ní vlasové nudle s nadrobno pokrájeným mlíčím.

11. Vídeňská polévka

1/4 kg kapřích vnitřností, 100 g vepřového mozečku, 50 g petržele, 50 g celeru, 50 g květáku, kousek mrkve, špetka muškátového květu, 50 g másla, 2 lžíce hladké mouky, 1,5 l vody

V osolené vodě vaříme pokrájenou, předem osmahlou, zeleninu do měkka, přidáme umleté vnitřnosti s mozečkem bez blány a vaříme ještě asi 10 minut. Hotovou polévku okořeníme, osolíme a zapražíme světlou jíškou rozmíchanou v troše studené vody.

12. Saská polévka

400 g kapřích jiker, 2 větší cibule, špetka sladké papriky, lžíce másla, lžíce krupice, 1 dcl smetany, 2 žloutky, sůl, 1,5 l vody

Nadrobno nakrájenou cibuli osmahneme na másle. Postupně přidáváme krupici, papriku a jikry. Vše zalijeme vodou a 30 minut vaříme, polévku zakvedláme smetanou a žloutky, které však již nevaříme, a podle chuti osolíme.

13. Polévka z kapra s kapáním

1,5 l vody, hlava a vnitřnosti z kapra, 100 g kořenové zeleniny, cibule, masox, vejce, lžíce hladké mouky, 30 g másla, petrželka

Hlavu, vnitřnosti a zeleninu vaříme ve vodě asi 1/2 hodiny, potom scedíme, znovu uvedeme do varu, přidáme masox a nakonec zavaříme jemné kapání, připravené z vejce a hladké mouky. Obrané maso z hlavy a vnitřnosti nadrobno pokrájíme do polévky, hotovou polévku zjemníme máslem a ochutíme petrželkou.

14. Nitranská polévka

200 g hrachu, asi 1 kg kapřích hlav, 1/4 kg rybích vnitřností, 100 g kořenové zeleniny, 50 g másla, sůl, pepř

Hrách namočíme na několik hodin, pak ho uvaříme do měkka, prolisujeme, rozředíme studenou vodou asi na 2 litry, přidáme rybí hlavy bez žaber, strouhanou zeleninu a vaříme asi půl hodiny. Polévku pak procedíme, opepříme a osolíme, vmícháme pokrájené vnitřnosti a vaříme dále asi 15 minut.

15. Zaragozská kapří polévka

400 g kapřího masa, 3 kapří hlavy, 3 cibule, 2 stroužky česneku, 50 g másla, 3 hřebíčky, 3 bobkové listy, pepř, petrželka, sůl, 1 dcl smetany, 5 dcl bílého vína, 1 l vody

Na másle osmahneme na drobno usekanou cibuli a utřený česnek, přilijeme bílé víno a vodu, přidáme hlavy, koření, petrželku, sůl a bez pokličky vaříme asi 20 minut. Vývar procedíme a dalších 15 minut vaříme s kousky kapřího masa bez kůže a kostí. Zjemníme smetanou a podáváme s kostičkami na oleji osmahlého chleba.

16. Kapří čorba (polévka)

400 g kapra, 50 g cibule, 10 kořenové zeleniny, 50 g másla, lžíce hladké mouky, lžíce rajského protlaku, 2 dcl smetany, citrónová šťáva, sůl, 1,5 dcl vody

Nastrouhanou zeleninu osmahneme na másle, přidáme protlak, sůl, horkou vodu a vše 20 minut vaříme. Polévku procedíme, vložíme do ní nakrájené kapří maso bez kůže a kostí, zalijeme smetanou s rozkvedlanou moukou a vaříme dalších 15 minut, podle chuti přidáme citrónovou šťávu a podáváme.

17. Tlmačská rybí polévka

600 g kapřích hlav a kostí, 400 g kapřího masa, 200 g kapřích vnitřností, 30 g cibule, 2 stroužky česneku, 150 g kořenové zeleniny, lžička sladké a půl lžičky pálivé papriky, půl lžičky pepře, sůl, 200 g brambor, 2 dcl bílého vína, 30 g sádla, 30 g hladké mouky

Hlavy a kosti vaříme s cibulí a česnekem asi 25 minut, pak vývar procedíme, přidáme ustrouhanou zeleninu, pokrájené maso bez kostí, pokrájené vnitřnosti a brambory, koření, sůl a vše vaříme ještě 20 minut. Polévku rozředíme vínem, podle potřeby ještě trochou horké vody na obsah 1,5 l a zahustíme světlou jíškou.

18. Maďarská rybí polévka

100 g kapřích hlav, 100 g kapra, 100 g štiky, 100 g sumce, 100 g candáta, 100 g kapřích vnitřností, půl zelené papriky, rajče, 50 g cibule, půl lžičky pálivé papriky, špetka vegety, sůl, 1 dcl smetany

Rybí hlavy vaříme v osolené vodě s cibulí a pálivou paprikou 40 minut. Vývar procedíme (má ho být litr) na osolené vykostěné kousky ryb. Přidáme nakrájené vnitřnosti, na nudličky nakrájenou papriku a rajče, vegetu a smetanu. Vaříme dalších 15 minut.

18. Soljanka ze štiky (polévka)

600 g štičího masa, 50 g másla, 50 g cibule, 50 g kyselých okurek, 1 rajče, lžíce kaparů, 8 oliv, lžíce citrónové šťávy, špetka citrónové kůry, pepř, sůl, 1,5 l vody

Z rybího masa připravíme vývar. Nakrájenou cibuli osmahneme na másle, přidáme nakrájené rajče, okurky, vypeckované olivy, kapary, zalijeme vývarem a vaříme 20 minut, ochutíme solí, pepřem, citrónovou šťávou a kůrou.

19. Starofrancouzská pstruží polévka

600 g pstruhů, 1 l silného hovězího vývaru, 2 dcl madeiry, špetka esragonu, sůl, máslo, žemle

Pstruhy podusíme na másle, stáhneme, vykostíme, nakrájíme a zamícháme do osoleného a madeirou ochuceného vývaru. Odstavíme, přes noc uložíme do lednice, druhý den podáváme ohřátou polévku s čerstvým estragonem a osmaženou žemlí.

20. Polévka z línů

Asi 1/2 kg línů, kořenová zelenina, květák, cibule, 60 g másla, 2 lžíce mouky na jíšku, pepř, muškátový květ, žloutek, petrželka, smažená houska

Líny rozkrájíme na kousky a vaříme. Na nudličky rozkrájíme kořenovou zeleninu, cibuli a kousek kvěťáku a přidáme k rybě. Z másla a mouky uděláme světlou jíšku, přidáme do polévky, maso z línů do ní protlačíme. Polévku osolíme, opepříme, přidáme trochu muškátového květu, povaříme a zahustíme žloutkem. Od této chvíle se polévka již nesmí vařit. Nakonec ochutíme petrželkou.

21. Krémová polévka z lína

1/2 kg lína, sůl, 50 g másla, 50 g hladké mouky, půl lžičky pepře, 1 dcl vína Madeira, 1,5 l vody

Rybu vložíme do studené osolené vody a vaříme asi půl hodiny. Vývar procedíme, zahustíme světlou jíškou z mouky a másla, opepříme a ve vývaru rozmixujeme maso lína bez kostí a kůže, před podáváním přidáme víno.

22. Rassolnik z línů (polévka)

600 g línů, 50 g krup, 100 g brambor, po lžici strouhané mrkve, cibule a petržele, kyselá okurka, lžíce petrželové natě, pepř, sůl, 1,5 l vody

Líny uvaříme v osolené vodě, vývar procedíme, přidáme zeleninu, nakrájené brambory, horkou vodou propláchnuté kroupy a vaříme 30 minut. Nakonec do polévky zamícháme nakrájenou kyselou okurku bez jadérek, kůže i kostí zbavené maso línů a prohřejeme.

23. Sumčí polévka

1 kg rybích hlav a kostí, 300 g sumčího masa, 1/2 l oleje, 100 g cibule, 10 pepřů, 200 g rajčat, 50 g petržele, petrželová a celerová nat', špetka šafránu, lžíce bazalkových lístků, sůl, 2 l vody, těstoviny

Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme rajčata a pepř, strouhanou petržel, po snítce petrželové a celerové natě, hlavy a kosti, vše zalijeme vodou a asi 30 minut vaříme. Polévku procedíme, okořeníme šafránem, pokrájenými bazalkovými lístky, přidáme nadrobno pokrájené maso sumce bez kostí a kůže, sůl, těstoviny a vašíme dalších asi 10 minut.

24. Polévka Burida

300 g sumce, 50 g cibule, 50 g celeru, 2 stroužky česneku, 150 g čerstvých hub, 100 g rajčat, 1/2 dcl oleje, 1/2 lžičky pepře, 1 dcl bílého vína, lžíce citrónové šťávy, 1,5 l vody

Nastrouhanou cibuli osmahneme na oleji, přidáme nastrouhaný celer, utřený česnek, pokrájené houby a rajčata, opepříme, osolíme, zalijeme vodou a 30 minut vaříme, pak vmícháme sumčí maso bez kůže a kostí a vaříme ještě asi 10 minut. Polévku dochutíme vínem a citrónovou šťávou.

25. Polévka z úhoře s rýží

500 g úhoře, 3 stroužky česneku, 250 g rajčat, 2 lžíce oleje, 70 g rýže, sůl

Ze staženého úhoře odstraníme páteř a nakrájíme ho na malé kousky, zalijeme vodou a osolíme, přidáme rýži, česnek utřený se solí, páteř a kůži z úhoře a později nakrájená rajčata. Několik minut vaříme, přidáme olej a vaříme přiklopené tak dlouho, aby rýže změkla. Z hotové polévky vyjmeme páteř a kůži.

26. Rybí polévka

2 rybí hlavy a vnitřnosti (nejlépe z kapra), 25 dkg kořenové zeleniny (celer, petržel, mrkev), zázvor, pepř, sůl, máslo, petrželová nať, hrách

V 1,5 l vody uvaříme dvě rybí hlavy. Na pánvi rozpálíme lžící másla a opečeme na něm nahrubo nastrouhanou kořenovou zeleninu. Zeleninu přidáme k masu a přidáme dva kousky celého zázvoru a dvě hrsti předmáčeného hrachu. Po hodině varu polévku přecedíme a do vývaru přidáme krájené rybí vnitřnosti, špetku pepře a sůl a povaříme ještě asi 15 minut. Nakonec vmícháme lžící čerstvého másla a nasekanou petrželovou nať.

27. Silná rybí polévka

Rybí hlavy, vnitřnosti, jikry, mlíčí, dvě hrsti hrachu, mrkev, petržel, tuk, mouka, sůl, pepř, polévkové koření

Hrách namočíme, uvaříme do měkka a prolisujeme. Zvláště uvaříme rybí hlavy, když je maso měkké, obereme je a zbavíme kostí. Mrkev a petržel drobně nakrájíme a osmažíme na tuku. Zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vývarem z hlav. Přidáme prolisovaný hrách, maso z rybích hlav, sůl, pepř a dobře povaříme. Ke konci varu přidáme jikry a mlíčí a vaříme ještě 10 minut. Okořeníme polévkovým kořením a zelenou petrželkou a podáváme s osmaženou žemlí.

28. Jihočeská rybí polévka

100 g celeru, 50 g petržele, 50 g mrkve, 100 g másla, předvařený hrách, kousek celého zázvoru, 20 pepřů, 5 rybích hlav, 500 g rybích vnitřností, máslová jíška, sůl

Zeleninu nastrouháme a prudce osmahneme na másle. Přilijeme 1,5 l vody, přidáme hrst hrachu, koření, cibuli, rybí hlavy a vaříme 30 minut. Polévku přecedíme, zahustíme světlou jíškou, přidáme pokrájené vnitřnosti a ještě 20 minut povaříme.

29. Rybí polévka s hráškem

500 g rybích vnitřností, 4 lžíce másla, 2 vejce, 100 g loupaného hrachu, světlá jíška, mrkev, petržel, celer, 200 g květáku, zelená petržel, 1 žemle, mletý pepř, zázvor, sůl

Kořenovou zeleninu nakrájíme na slabé nudličky a osmahneme v hrnci, v němž budeme polévku vařit. Jakmile zelenina vsákne tuk, přidáme vodu a na růžičky rozebraný květák. Po přidání světlé jíšky vaříme za častého šlehání metlou asi hodinu. Uvařený hrách pak protlačíme sítím do polévky, rybí vnitřnosti přidáme do téměř hotové polévky a jen krátce povaříme. Polévku podle chuti okořeníme, před podáváním protřeme sítkem dva vařené žloutky. Na talíře dáme na kostičky rozkrájené a osmažené žemle, lžičku nakrájené petrželky a přelijeme horkou polévkou.

30. Letní dietní polévka z ryb

Vývar z hlavy a kostí ryb, 150 g rybího masa, 20 g mrkve, 20 g celeru, 20 g květáku, 20 g cibule, 60 g rajčat, 1 bílek, mletý pepř, sůl, polévkové koření, lžíce octa, sůl

Do procezeného vývaru dáme vařit kousky rybího masa současně s cibulí a na malé kostičky nakrájenou zeleninu. Ke konci varu přidáme oloupaná rajčata. Hotovou polévku zahustíme rozšlehaným bílkem a podle chuti ochutíme polévkovým kořením a octem.

31. Bramborová polévka s rybami

1 kg hlav z ryb, 1/2 kg brambor, 100 g kořenové zeleniny, cibule, lžíce másla, mletá paprika sladká, bobkový list, zelená petržel, 1,5 l vývaru, sůl

Hlavy rozpůlíme, odstraníme žábry, ponoříme krátce do horké vody, opláchneme, vložíme do hrnce a vaříme asi půl hodiny. Vývar scedíme. Částečně vychladlé hlavy rozebereme a kousky masa dáme před podáváním do vývaru. Drobně nakrájenou cibuli a nakrájenou kořenovou zeleninu osmažíme na másle. Oloupané brambory nakrájíme na menší kostky a vložíme do vroucího scezeného vývaru, přidáme osmaženou zeleninu, bobkový list, papriku, sůl a vaříme asi půl hodiny. Do jednotlivých porcí přidáme zelenou petrželku až do talířů.

32. Rybí polévka pro diabetiky

2 rybí hlavy, ploutve, ocasy, 60 g kořenové zeleniny, 2 kávové lžičky oleje, kávová lžička krupice, muškátový květ, vejce, zelená petržel, sůl

Drobně nakrájenou zeleninu osmažíme na oleji a zalijeme trochou vody. Osolíme, uvaříme do měkka, zředíme vývarem z hlavy, zavaříme krupici, přidáme maso z hlavy a asi 10 minut povaříme. Okořeníme muškátem, zelenou petrželkou, zjemníme vejcem a ihned podáváme.

33. Děvínská polévka

1/2 kg štičího masa, řapík saturejky (nesmí se krájet), 50 g másla, 2 lžíce hladké mouky, sůl, 1,5 l vody

Maso se saturejkou vaříme asi 30 minut ve slané vodě. Maso pak vykostíme, 2/3 masa umeleme a vrátíme do vývaru. Přidáme světlou jíšku z másla a mouky a nakonec přidáme zbylé kousky masa.

34. Francouzská polévka

1 kg masa sladkovodních ryb, cibule, rajče, stroužek česneku, snítka petržele, tenké kolečko citrónu, špetka pomerančové kůry, bobkový list, 2 nová koření, 5 pepřů, 2 dcl bílého vína, 1/2 dcl oleje, sůl, osmažená země, 1,5 l vody

Všechny suroviny asi hodinu vaříme, pak vývar procedíme, doplníme vroucí vodou na 1,5 litru a čistý vývar podáváme s osmaženou zemí.

35. Bavorská polévka

1/2 kg masa z bílých ryb, 4 žampiony, cibule, 2 žemle, pepř, 1 mletý hřebíček, 1,5 l vody, 50 g čerstvého másla

Vše, mimo másla, povaříme asi 1/2 hodiny, pak polévku procedíme, vrátíme do ní žampiony, které jsme pokrájeli, a kousky vykostěného rybího masa. Na každý talíř dáme kousek másla a horkou polévkou ho zalijeme.

36. Zadělávaná polévka

1,5 l vody, 1/2 kg drobných ryb, lžíce octa, stroužek česneku, 20 g másla, 30 g hladké mouky, cibule, celer, žemle, 1 dcl mléka, natvrdo vařený žloutek, paprika, 2 lžičky rajčatového protlaku, petrželka, 60 g sterilovaného hrášku, 1 celá a 2 na kostičky nakrájené a na másle osmažené žemle

Rybky vložíme do hrnce, zalijeme vodou, osolíme, přidáme česnek, nakrájenou a na másle podušenou cibuli s celerem, ocet a vaříme asi 10 minut. Pak scedíme, rybky vyjmeme, maso obereme, přidáme k němu zeleninu, prolisovaný žloutek, v mléce namočenou a dobře vymačkanou žemli, rajčatový protlak a mletou papriku. Vše promícháme a umeleme. Připravíme si světlou jíšku z mouky a másla, přidáme k ní umletou směs, zalijeme procezeným vývarem z ryb a dobře povaříme. Do hotové polévky přidáme hrášek a sekanou petrželku. Podáváme s osmaženou žemlí.

37. Hrachová rybí polévka

1,5 l vody, 50 g odřezků z ryb, hrst hrachu, 50 g másla, 2 lžíce mouky, 100 g kořenové zeleniny, cibule, 2 housky, mletý pepř, majoránka, petrželka, sůl, žemle

Předem namočený hrách uvaříme do měkka. Zvlášť uvaříme ve slané vodě odřezky z ryb, kořenovou zeleninu a cibuli. Měkký hrách prolisujeme, zalijeme vývarem z ryb a zeleniny, zahustíme máslovou jíškou a dobře povaříme, okořeníme majoránkou a pepřem. Do hotové polévky vložíme obrané, usekané maso z rybích odřezků, nakrájené vařené mlíčí nebo jikry a usekanou petrželku. Podáváme s kostičkami osmažené žemle.

38. Krémová rybí polévka

1,5 l vody, 3/4 kg rybích odřezků, sůl, bobkový list, 3 celé pepře, 3 nová koření, 100 g kořenové zeleniny, 20 g másla a 30 g hladké mouky na jíšku, v mléce namočená žemle, natvrdo vařený žloutek, 1 dcl smetany, petrželka, muškátový květ

Do hrnce dáme vodu, rybí odřezky, koření, sůl, kořenovou zeleninu a půl hodiny vaříme. Vývar scedíme, zahustíme světlou jíškou a provaříme. Maso obereme od kostí, přidáme v mléce namočenou žemli, prolisovaný žloutek a vše umeleme. Tuto kaši vmícháme do polévky, povaříme a zjemníme smetanou, ochutíme květem a petrželkou.

39. Polévka z ježdíků

1 kg ježdíků, 2 stroužky česneku, cibule, celer, petržel, mrkev, 3 lžíce oleje, 6 rajčat, bobkový list, 2 dcl bílého vína, mletý pepř, zelená petržel, sůl

Ježdíky nakrájíme na kostky, zbavíme kostí, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a kořenovou zeleninu, česnek utřený se solí, bobkový list, nakrájená rajčata, víno olej, mletý pepř a zalijeme vodou. Přiklopené dusíme v troubě asi půl hodiny. Před podáváním odstraníme bobkový list, podle potřeby přidáme trochu vroucí vody, přivedeme k varu, přidáme usekanou zelenou petržel. Podáváme se slaným bílým pečivem nebo česnekovou topinkou.

40. Sevillská rybí polévka

800 g sladkovodních ryb, cibule, rajče, 50 g pórku, 2 stroužky česneku, 4 lžíce oleje, bobkový list, špetka citrónové kůry, špetka pomerančové kůry, špetka šafránu, sůl, 1,5 l vody, 200 g tvrdého sýra, makarony

V hrnci rozpálíme olej, na něm osmahneme šafrán, pokrájenou cibuli, rajče, pórek a utřený česnek, přidáme pepř, sůl, rozdrobený bobkový list, pokrájenou rybu a vše vaříme 20 minut. Vývar přecedíme, zavaříme do něj makarony. Na talíře rozdělíme nastrouhaný sýr, horkou polévkou ho zalijeme a ihned podáváme.

41. Madridská rybí polévka

300 g sladkovodních ryb, 400 g rybích hlav, 1/2 kg rajčat, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 3 bobkové listy, sůl, pepř, 5 lžic oleje, šťáva z 1 citrónu, 1,5 l vody, petrželka

Hlavy vaříme ve slané vodě asi 20 minut, na rozpáleném oleji osmahneme nastrouhanou cibuli, utřený česnek, nakrájená rajčata, přilijeme procezený vývar z hlav, citrónovou šťávu a na počátku varu do polévky vmícháme kousky pokrájených ryb bez kůže a kostí. Po dalších 20 minutách varu podáváme s usekanou petrželkou.

42. Dalmátská rybí polévka

1/2 kg sladkovodních ryb, 100 g rajčat, 50 g cibule, 1 dcl bílého vína, 1/2 dcl oleje, 10 zrníček pepře, sůl, 1 l vody, 50 g předvařené rýže

Všechny přísady, mimo rýže, vaříme 20 minut, vývar procedíme, horkou vodou doplníme na 1 litr, zavaříme předvařenou rýži a po 5 minutách přidáme část vykostěného rybího masa, které jsme na polévku vařili.

43. Ucha s knedlíčky (polévka)

600 g ouklejí, 100 g brambor, 100 g rajčat, lžíce nakrájené cibule, 5 pepřů, 3 nová koření, sůl, 1 l vody, 3 dcl nálevu z okurek, na knedlíčky: 100 g kapřích jiker, 2 lžíce strouhanky, lžíce strouhané cibule, lžíce másla, vejce, sůl, muškátový oříšek, podle potřeby smetana

Oukleje zalijeme studenou vodou, osolíme, okořeníme a vaříme s brambory, rajčaty a cibulí 3/4 hodiny. Vývar procedíme a propasírujeme sítím. Jikry umeleme s cibulí, přidáme ostatní suroviny na knedlíčky a malé knedlíčky vaříme v polévce 5 minut.

44. Přesnídávková rybí polévka

1/2 kg masa sladkovodních ryb, kolečko citrónu, 2 lžíce octa, 2 cibule, 2 karotky, 2 brambory, pórek, zelená paprika, stroužek česneku, kousek feferónky, 50 g másla, 1 dcl bílého vína, bobkový list, sůl, 1,5 l vody

Rybu uvaříme ve vodě s citrónem, solí a octem. Na másle osmahneme nahrubo nastrouhanou zeleninu včetně brambor, přidáme vykostěné maso s vývarem, víno, utřený česnek, rozdrcený bobkový list, dosolíme a vaříme ještě 20 minut.

OSTATNÍ POCHUTINY Z RYB

1. Jalec nadívaný zeleninou

Jalci, rajčata, cibule, paprika, slanina, česnek, sůl, máslo

Rajčata a cibuli nakrájíme na kolečka, papriku a slaninu na nudličky. Na prkénku rozetřeme česnek se solí. Jelce vymažeme zevnitř solí a česnekem a vložíme do něj směs rajčat, cibule, paprik a slaniny. Potom jelce ovážeme nití a po obou stranách opečeme na rozpáleném másle. Podáváme s bramborem nebo chlebem.

2. Ryby v těstíčku

Malé rybky, mléko, hladká a hrubá mouka, vejce, sůl, tuk, citrón

Z 1/4 l mléka, 10 dkg hladké, 5 dkg hrubé mouky, 2 vajec a soli připravíme těstíčko. Malé rybky osušíme, osolíme, obalíme v hladké mouce a namočíme do těstíčka a rychle vhodíme do rozpáleného tuku. Dozlatova z obou stran osmažíme, zakapeme citrónem a podáváme.

3. Ryba na zázvoru

Malé porce kapra nebo štiky, česnek, sůl, paprika, zázvor, olej

Malé porce ryby potřeme kašičkou z utřeného česneku se lžičkou soli, lžičkou papriky, lžičkou zázvoru a dvou lžic oleje a následně klademe do hrnce na sebe. Zatížíme a necháme uležet 1 den v ledničce. Druhý den prudce opečeme na oleji a nakonec dusíme do měkka.

4. Karacsonyi jóság (vánoční dobrota)

500 g masa z kapra, candáta, štiky nebo plotic, 100 g másla, sardelová pasta, kapary, sůl, citrón, pepř, 1/2 l kyselý smetany, 5 vajec, 5 lžic strouhanky, nakládané kapije, tvrdý sýr

Maso jemně umeleme a protřeme sítem. Kašovinu dusíme na másle se lžičkou sardelové pasty, lžičkou kaparů, špetkou soli, šťávou z půlky citrónu a pepřem. Do kyselý smetany zamícháme 5 žloutků, přidáme strouhanku, rybí kašovinu a sníh z 5 bílků. Těsto vlijeme do vymazané a moukou vysypané formy na srnčí hřbet a asi hodinu opatrně pečeme za občasnýho potírání máslem. Hotové jídlo nakrájíme, zdobíme nakládanými kapiemi a strouhaným sýrem.

5. Silvestrovské rybí chlebíčky

1/2 kg kapra nebo jiné ryby, 5 dkg cibule, 2 natvrdo vařená vejce, 10 dkg sterilovaného hrášku, 20 dkg majonézy, veka, nakládaná kapie

Rybu zbavíme kůže a uvaříme v osolené vodě. Maso vykostíme, pokrájíme, přidáme nakrájenou cibuli a vejce, hrášek a majonézu. Dobře promícháme a natíráme na plátky veki, zdobíme kapií.

6. Salát "GIEWONT"

Kapr nebo štika, sůl, ocet, pepř, bobkový list, nové koření, 200 g tvrdého sýra, nakládané feferony, 200 g kečupu, červené víno

Rybu uvaříme v osolené vodě s trochou octa a kořením. Maso zbavíme kůže a kostí, přidáme tvrdý sýr nakrájený na malé kostičky, 1 lžičku pokrájených feferonů, kečup a 3 lžičky červeného vína a dobře promícháme.

7. Silvestrovský kaviárový salát

Štika nebo kapr, sůl, ocet, 150 g kaviáru, 5 citrónů, cukr, olej, cibule, aspik

Rybu udusíme v osolené a okyselené vodě, maso zbavíme kůže a kostí, přidáme kaviár a šťávu z citrónů smíchanou v poměru 1 : 1 s olejem. Podle chuti přisladíme. Zdobíme kolečky cibule a aspikem.

8. Haltorma

500 g pečené, dušené nebo vařené ryby, 1/4 l šlehačky, strouhaný křen, sůl

Maso zbavíme kůže a kostí a umeleme. Přidáme šlehačku, 6 vrchovatých lžic křenu a špetku soli, promícháme a ihned podáváme s bílým pečivem.

9. Štěpánská rybí huspenina

1,5 kg sladkovodních ryb, bobkový list, 10 pepřů, 5 nových koření, 2 mrkve, 4 kyselé okurky, 250 g sterilovaného hrášku, sůl, pepř, citrón, cukr, 150 g želatiny

Ve dvou litrech osolené a slabě okyselené vody vaříme, spolu s kořením a mrkvemi, ryby. Po změknutí zbavíme maso kůže a kostí, polovinu umeleme a polovinu pokrájíme. Mrkve také pokrájíme, přidáme nakrájené okurky, hrášek a promícháme s vývarem, který jsme ještě dochutili solí a pepřem, citrónem a cukrem a v němž jsme opatrně (aniž by se vařila) rozpustili želatinu. Necháme ztuhnout ve vhodné formě.

10. Royal aspik

1 kg kapra nebo štiky, sůl, ocet, pepř, cibule, citrón, 8 dkg želatiny, 5 žloutků, kaviárové máslo

Kapra nebo štiky vaříme v 1 l osolené, okyselené a opepřené vody, přidáme cibuli. Po uvaření zbavíme maso kůže a kostí, umeleme ho, a ještě protřeme přes síto. Vývar procedíme, přichutíme solí, pepřem, citrónovou šťávou a v teplém rozpustíme želatinu, ještě před tuhnutím v něm rozšleháme 5 syrových žloutků. Vléváme do malých forem, po ztuhnutí vyklopíme a zdobíme citrónem a kaviárovým máslem.

11. Silvestrovské jednohubky

Sladkovodní ryby, olej, zázvor, paprika, 6 stroužků česneku, sůl

Vařené, udušené nebo upečené ryby zbavíme kostí a kůže a umeleme. Na 200 g ryb přidáme 3 lžičky oleje, 1/2 lžičky zázvoru, 1/2 lžičky papriky, 6 utřených stroužků česneku s kávovou lžičkou soli. Vše dobře promícháme. Pomazánku natíráme na kolečka bílého pečiva.

12. Sofia pasta

500 g sladkovodních ryb, 200 g kečupu, olej, česnek, sůl, pepř

Ryby dobře nasolíme, vydatně potřeme česnekem a upečeme na oleji. Měkké maso zbavíme kůže a kostí, pokrájíme na malé kousky, smícháme s kečupem, ochutíme lžičkou pepře a 5 většími rozetřenými stroužky česneku, podle chuti dosolíme. Používáme jako pomazánku.

13. Rybí noky

250 g rybího masa, 40 g másla, 1 vejce, strouhanka, sůl, petrželová nať, lžička smetany

Rybu vykostíme, maso umeleme a promícháme s ostatními přísadami, uděláme malé noky, které použijeme jako zavářku do rybí polévky, nebo je usmažíme a podáváme se zeleným hráškem.

14. Rybí karbanátky

Ryba, sůl, petržel, cibule, česnek, vejce, pepř, hladká mouka

Rybu uvaříme ve slané vodě s petrželí, vykostíme, umeleme. Pak smícháme se strouhanou cibulí, česnekem a vejcem. Okořeníme. Ze směsi uděláme malé karbanátky, které obalíme v mouce a osmažíme. Podáváme s brambory.

15. Tajemství hotelu Hilton

500 g rybího masa, 500 g majonézy, sůl, cukr, citrónová šťáva, 1/4 rybího vývaru, 4 dkg želatiny, šlehačka

Maso udusíme, vykostíme a zbavíme kůže. Rozmixujeme s majonézou. Podle chuti přisolíme, okyselíme, případně přisladíme. V rybím vývaru rozpustíme želatinu, přidáme kašovinu a ještě rozmixujeme. Rozléváme do šálek a necháme ztuhnout. Po vyklopení na talířky zdobíme neslazenou šlehačkou.

16. Rybí koblížky I

Mleté rybí maso, vařené brambory, petržel, 2 vejce, sůl, hladká mouka nebo strouhanka

Stejné množství rybího masa a vařených brambor smícháme s ostatními přísadami, vytvoříme malé koblížky, obalíme v mouce nebo ve strouhance a smažíme.

17. Rybí koblížky II

Mleté rybí maso, lžička másla, strouhanka, lžice kokosové moučky, sůl, pepř, sníh z bílků, muškátový oříšek, máslové těsto, vejce

Z máslového těsta vyválíme placku, na ní klademe směs vzniklou smícháním všech přísad. Pokryjeme druhou polovinou těsta a vykrajujeme koblížky. Ty potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v troubě na plechu.

18. Rybí omeleta

Maso ze sladkovodních ryb, zelenina, hrášek, vejce, sůl

Maso a zeleninu nakrájíme a spolu s hráškem dáme na pánev, zalijeme rozšlehaným vejcem, mírně osolíme a opečeme po obou stranách.

19. Rybí majonéza

150 g majolky, lžička hořčice, 1/2 lžičky cukru, lžička worchosteru, lžice octa nebo citronové šťávy, 2 lžice pomerančové šťávy, 2 lžice šlehačky, pepř, 200 g vařené na kousky rozdělené ryby, 80 g nastrouhaného celeru

Vše smícháme ve směs a případně ještě osolíme. Používáme na osolené chlebíčky, nebo k náplni rajčat, vajec a paprik.

20. Rybí hemenex

Maso z větších ryb, cibule, pepř, vařené brambory, 2 vejce, tuk, kapary, nakládaná zelenina nebo houby

Maso nakrájíme na kostky a dusíme s cibulí a pepřem, pak přidáme nakrájené brambory a syrová vejce. Vše promícháme, podusíme na tuku a dáme na talíř. Zdobíme kapary, zeleninou nebo houbami.

21. Amur na smetaně s houbami

6 porcí amura po 200 g, 80 g másla, rybí vývar nebo vývar z masoxu, 2 cibule, 300 g čerstvých nemodrajících hub, 50 g oleje, mletý pepř, 2 dcl kyselá smetana, citrón, zelená petržel, bobkový list, sůl

Porce ryby osolíme, opepříme, pokapeme citrónovou šťávou a na rozpáleném oleji po obou stranách krátce opečeme. Podlijeme trochou vývaru, posypeme na drobno nakrájenou cibulí, nakrájenou petrželkou, přidáme bobkový list a v troubě pečeme. Po krátkém zapečení

přelijeme ryby rozšlehanou smetanou. Na kastrůlku rozpustíme máslo, přidáme nakrájené houby, podusíme, poklademe na porce ryb a dopečeme. Jako přílohu podáváme vařené brambory a salát z čerstvé zeleniny.

22. Pečená maréna

Maréna, sůl, 100 g sardelového másla (máslo utřené se lžící sardelové pasty), 2 dcl hovězího vývaru

Marénu nasolíme a necháme 2 hodiny v chladu odležet. Pak ji uložíme do pekáče břichem dolů na dřevěný rošt, polijeme rozpuštěným sardelovým máslem a za občasných podlévání hovězím vývarem upečeme.

23. Maréna na houbách

Maréna, 20 g sušených hřibů, 4 lžíce oleje, 200 g rajčat, 3 stroužky česneku, mletý pepř, pažitka a sůl, na přílohu : 800 g brambor, cibule, 60 g slaniny, lžíce hladké mouky, 70 g másla, citrón, sůl

Marénu rozdělíme na poloviny, odstraníme páteř. Obě poloviny potřeme česnekem utřeným se solí a zprudka opečeme na oleji. Houby asi na 3 hodiny namočíme do studené vody. Opečené porce ryby podlijeme horkou vodou, v níž jsme máčeli houby, přidáme houby a zvolna dusíme. Později přidáme na kolečka nakrájená rajčata a dodusíme do měkka. Podle chuti osolíme a opepříme. Příloha : brambory uvaříme ve slupce, po vychladnutí je nakrájíme na kolečka. Na drobně nakrájené slanině krátce osmahneme jemně nakrájenou cibuli, přidáme máslo a vše zaprášíme moukou. Promícháme s brambory, opepříme, osolíme a na větší pánvi opečeme do zlatova. Opečené brambory pokapeme citrónovou šťávou a posypeme strouhanou citrónovou kůrou.

24. Maréna na víně

4 porce marény po 200 g, 5 lžic oleje, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 4 lžíce bílého vína, sůl

Marénu naporcujeme, osolíme, vložíme do pánve s rozpáleným olejem a opečeme na mírném ohni do měkka. Opečenou rybu přendáme na talíře a uložíme v teplé troubě. Do oleje po opékání ryby přidáme na tenká kolečka nakrájenou cibuli a na slabé plátky nakrájený česnek. Osmažíme, zalijeme vínem a krátce povaříme. Porce marény přelijeme šťávou s cibulí a podáváme s vařenými brambory.

25. Maréna po francouzsku

4 porce marény asi po 200 g, ocet, 6 dcl vody, 80 g cibule, zelená petržel, bobkový list, 8 kuliček pepře, tymián, 80 g másla, sůl

Do kastrolu vložíme na malé kousky nakrájenou cibuli, drobně usekanou petržel, tymián, bobkový list, celý pepř a vodu s octem. Vaříme asi 20 minut, pak procedíme, vývar vrátíme do kastrolu, uvedeme do varu a přidáme porce ryby. Vaříme na mírném ohni až ryba změkne, asi 5 minut. Hotovou rybu vyjmeme, rozdělíme na talíře a podlijeme rozpuštěným máslem do něhož před podáváním nakrájíme zelenou petržel. Podáváme s vařenými brambory.

26. Tloušť s dušenými pýchavkami

Dva tlouští (nebo 4 plotice), 200 g pýchavky, 4 lžíce oleje, 150 g rajčat, 2 stroužky česneku, nat'ová cibule, mletý pepř, sůl

Pýchavky nakrájíme na slabší kolečka a podusíme na oleji spolu s rybami. Během dušení přidáme na čtvrtky nakrájená rajčata. Před skončením dušení přidáme česnek utřený se solí a špetku pepře. Podáváme s vařenými brambory posypané jemně nakrájenou cibulovou natí.

27. Panský tloušť

Tloušť, mlíčí, 100 g žampionů, 50 g petržele, 50 g cibule, 50 g másla, 1 dcl oleje, lžíce citrónové šťávy, pepř, sůl

Tlouště vyplníme nádivkou, zašijeme a na dvě hodiny uložíme do marinády z oleje, citrónové šťávy, soli, pepře, strouhané petržele a cibule. Pečeme na roštu, poléváme marinádou. Příprava marinády : *usekané mlíčí, pokrájené žampióny a lžící marinády udusíme se zeleninou na másle.*

28. Zavináče z bílých ryb

Bílé ryby, nálev : 5 l octa, 5 l vody, 1,2 kg soli, marináda : 2 l octa, 8 l vody, 200 g soli, 5 kostek cukru, celý pepř, nové koření, 2 bobkové listy, cibule, kyselé okurky

Ryby naskládáme do kameninové nebo skleněné nádoby, zatížíme a zalijeme nálevem, ve které je ponecháme 5 dní v chladnu, potom je vykostíme, a svineme jako zavináče, vrátíme zpět do čisté nádoby, a zalijeme vychladlou marinádou, vzniklou povařením octa, vody, soli, koření, cukru a nakrájené cibule. Do vychladlé marinády přidáme nakrájené okurky. Nádobu povážeme papírem a uložíme v chladu na 2 až 3 dny.

29. Bílé ryby grilované (dietní)

2 porce bílé ryby, lžíce citrónové šťávy, dvě lžíce olivového oleje, majoránka, sušená celerová nať, sušený libeček, tlučený kmín, sůl

Ryby okořeníme, zakapeme citrónovou šťávou a v porcelánové misce zalijeme olejem. Necháme 3 hodiny v chladničce. Porce ryb vyjmeme, necháme okapat a za občasného potírání marinádou grilujeme do měkka. Zdobíme citrónem a podáváme s bílým pečivem.

30. Ryba po řecku

2 až 3 menší tlouští nebo cejni, 80 g oleje, velká cibule, 4 lžíce rajčatového kečupu, 3 lžíce červeného vína, lžička cukru, sůl

Půlené ryby opečeme na pánvi v rozpáleném oleji po obou stranách dočervena. Měkké ryby vyndáme, přidáme drobně nakrájenou cibuli, kečup, sůl a cukr. Podle potřeby přidáme trochu horké vody a dusíme asi 15 minut. Pečené ryby pak vložíme do připravené omáčky, přidáme víno a necháme přejít varem. Podáváme s vařenými brambory.

31. Bílé ryby po bulharsku

3 porce bílé ryby, 60 g másla, citrón, lžíce hladké mouky, lžička octa, 4 stroužky česneku, zelená petržel, sůl

Porce ryby osušíme, poprášíme moukou a na másle dozlatova po obou stranách opečeme. K česneku utřenému se solí přidáme drobně nakrájenou petržel, zředíme octem rozředěným stejným množstvím vody a upečené porce ryb přelijeme touto zálivkou. Podáváme s plátkem citrónu a bílým pečivem.

32. Nakládání menších ryb do soli

1 kg čerstvých malých bílých ryb, sůl

Menší ryby necháme v celku, větší nakrájíme na filety, ryby osolíme uvnitř i na povrchu, těsně složíme do kameninové nebo porcelánové nádoby, zasypeme ještě dvěma cm solí, zakryjeme pokličkou a zatížíme. Nádobu uložíme na 4 až 5 dnů do chladna, denně přelijeme ryby šťávou, která se vyluhovala. Před přípravou pokrmu ryby omyjeme, vykostíme, zbavíme kůže, nakrájíme na kousky a obložíme plátky citrónu. Takto naložené ryby vydrží v chladnu i déle než 14 dnů.

33. Ryby na kmíně

800 g kaprovitých ryb, 40 g mouky, 80 g oleje, 30 g másla, zelená petržel, citrón, kmín, sůl

Ryby osušíme, uvnitř potřeme citrónovou šťávou, obalíme v hladké mouce a posypeme kmínem. Jednotlivé porce nebo celé menší ryby opečeme po obou stranách na oleji. Před podáváním pokapeme porce rozpuštěným máslem, citrónovou šťávou a silně posypeme zelenou petrželkou. Podáváme s vařenými brambory.

34. Filipínská rýže s rybou

2 šálky rýže, 4 šálky vody, 300 g vařené vykostěné ryby, 4 hřebíčky, 8 zrn pepře, 2 kolečka kompotovaného ananasu, 2 banány, citrón, bílý jogurt, lžíce kaparů, sůl

Rybu v osolené vodě pozvolna uvaříme do měkka, vyjmeme, podélně rozřízneme a vykostíme. Rybu nakrájíme na malé kousky, samostatně uvaříme rýži s přidavkem všeho koření. Kapary, ananas a banány drobně pokrájíme, přidáme jogurt a vše lehce promícháme s rybím masem a rýží.

35. Obalované grundle

500 g drobných rybek, 2 vejce, 3 lžíce hladké mouky, tuk na smažení, strouhaná houska, nastrouhaný křen, tatarská omáčka, sůl

Drobné rybky osušíme, osolíme a necháme asi 2 hodiny odležet. Pak ryby obalíme v hladké mouce, osolených rozkvedlaných vejcích a ve strouhané housce. Za častého obracení je osmažíme ze všech stran do zlatova a podáváme je s nastrouhaným křenem, tatarskou omáčkou a slaným bílým pečivem.

36. Rybí soljanka

600 g vařené nebo pečené ryby, 300 g dušeného zelí, 2 kyselé okurky, lžíce kaparů, cibule, 2 lžíce rajčatového protlaku, 40 g strouhaného sýra, 10 zelených oliv, půl citrónu, 40 g másla, lžíce sekané petrželky, 1/2 l rybího vývaru

Okurky nakrájíme na tenké nudličky, dáme do kastrolu, přidáme kapary, drobně nakrájenou cibuli, rajčatový protlak, zalijeme rybím vývarem, zakryjeme pokličkou a 10 minut dusíme. Do ohnivzdorné misky vymazané máslem dáme vrstvu (polovinu) dušeného zelí, na zelí položíme rybu nakrájenou na menší kousky, přelijeme připravenou omáčkou a pokryjeme vrstvou zbylého zelí. Povrch zelí uhladíme, posypeme strouhaným sýrem, pokapeme rozpuštěným máslem a zapékáme asi 1/4 hodiny v horké troubě. Hotový pokrm posypeme sekanou petrželkou, ozdobíme olivami a na plátky nakrájeným citrónem. Podáváme s bílým pečivem.

37. Rybí běloruské krokety

600 g sladkovodní ryby, 100 g vevy, 4 cibule, 4 lžíce oleje, 100 g rajčatového protlaku, 100 ml bílého vína, 100 ml mléka, vejce, 4 stroužky česneku, kopr, petrželka, sůl, pepř

Staženou rybu rozdělíme na kousky, přidáme v mléce namočenou veku, zesklivatělou cibulku, sůl, pepř a dvakrát umeleme. Mleté rybí maso spojíme s vejcem, důkladně rozmícháme a naděláme kuličky o průměru asi 3 cm, obalíme je v mouce a opečeme na oleji. Teplé opečené krokety položíme do kastrolu, zalijeme je rajčatovým protlakem, bílým vínem a posypeme usekanou petrželkou a koprem, zakryjeme pokličkou a dusíme na mírném ohni asi 15 minut. Pak potřeme prolisovaným česnekem. Necháme vychladnout a podáváme s bílým pečivem.

38. Ryba po rusku

600 g dušené ryby, 40 g másla, mrkev, cibule, kyselá okurka, lžíce kaparů, 10 zelených oliv, petrželka, citrón, 150 ml kečupu, 100 ml rybího vývaru, sůl

Mrkev nakrájíme na tenké nudličky, cibuli a okurku na tenká kolečka a vše krátce osmahneme na másle. Přidáme vypeckované olivy, kapary, na tenké plátky nakrájený citrón a zalijeme kečupem. Dobře promícháme, přidáme porce dušené ryby a vše dobře prohřejeme. Podle chuti osolíme a podáváme s opečenými brambory a ozdobené petrželkou.

39. Ryba s pomeranči

1 kg na proužky nakrájeného rybího masa, cibule, 30 g másla, 2 pomeranče, sekaná petrželka, tymián, ocet, sůl, práškový cukr, šťáva z citrónu

Maso na mírném ohni uvaříme ve slané vodě s octem a citrónovou šťávou, nejprve maso vložíme a pak přivedeme k varu. Na pánvi rozpustíme polovinu másla a necháme na něm zesklivatět drobně nakrájenou cibuli. Oloupaný pomeranč nakrájíme na kolečka, na cibuli přidáme zbytek másla, kolečka pomeranče, zaprášíme cukrem a rychle usmažíme. Uvařenou rybu přendáme na mísu a připravenou směs na ni upravíme. Na pánvi povaříme trochu octa s petrželkou a tymiánem, přidáme vymačkanou šťávu z druhého pomeranče a jakmile přejde var, nalijeme na rybu. Podáváme s opečeným bílým pečivem.

40. Drobné ryby na sádle

1 kg drobných ryb, sůl, sladká paprika, hladká mouka, 150 g sádla

Drobné ryby nařežeme na asi 1,5 cm široké podkovy, osolíme, posypeme paprikou, a prudce na obou stranách opečeme na rozpáleném sádle. Podáváme s tatarskou omáčkou a chlebem.

41. Bramborový salát s uzenými rybami

300 g vařených brambor, 400 g uzených sladkovodních ryb, cibule, mletý pepř, natvrdo uvařené vejce, 2 sladkokyselé okurky, pažitka, sůl

Uzené ryby zbavíme kůže a všech kostí a drobně je nakrájíme. Brambory vařené ve slupce oloupeme a nakrájíme na kostičky a promícháme s rybami. Přidáme drobně nakrájenou cibuli, koření a vše promícháme. Jednotlivé porce zdobíme kousky ryb, nakrájenými okurkami a vejcem.

42. Kyselo z ryb

1,5 l vody, 1/2 kg odřezků a vnitřností z ryb, 100 g kořenové zeleniny, mletý pepř, sůl, lžíce hladké mouky, 1/4 l kyselého mléka, 2 lžíce octa

Ve slané vodě povaříme hlavu bez žaber, ocet a pokrájenou kořenovou zeleninu. Vývar scedíme, maso obereme a vrátíme zpět do vývaru. Zvláště uvaříme jikry nebo mlíčí ve vodě s octem. Potom obojí slijeme dohromady, opepříme, zahustíme kyselým mlékem, ve kterém jsme rozkvedlali mouku a dobře povaříme. Podáváme s vařenými brambory.

43. Parma namodro

Parma, 5 dcl octa, lžíce soli, 50 g petržele, 100 g celeru, 100 g cibule, 2 bobkové listy, 5 nových koření, 10 pepřů, 100 g křenu, 1 dcl citrónové šťávy, lžíce cukru

Rybu rozdělíme na malé porcičky a spaříme horkým octem, pak vaříme asi 10 minut v osolené vodě se strouhanou zeleninou a kořením. Maso vybereme a upravíme na mísu. Na ně pak navrstvíme křen smíchaný s citrónovou šťávou a cukrem.

44. Ukrajinský bolen se zeleninou

4 porce bolena, 2 lžíce hladké mouky, sůl, pepř, 6 lžic oleje, 2 karotky, pastiňák, 3 rajčata, 2 cibule, nakládaná okurka, pórek

Porce zbavíme větších kostí, osolíme, opepříme, obalíme v mouce a po obou stranách opečeme na oleji. Cibuli, karotku a pastiňák nahrubo nastrouháme, okurku s rajčaty pokrájíme, přisolíme a na zbývajícím oleji osmahneme. Do zeleniny vložíme rybu, podlijeme horkou vodou a vše asi 15 minut dusíme.

45. Křupavé rybky

3/4 kg drobných ryb, lžička zázvoru, lžíce solamylu, olej, sůl, petržel

Navrch i vně posypeme rybky směsí zázvoru a soli a necháme půl hodiny v chladu. Pak rybky vkládáme do rozpáleného oleje a smažíme do zlatova asi 5 minut. Usmažené

narovnáme do pekáčku a pečeme dalších 5 minut při asi 250 stupních. Podáváme posypané petrželovou natí.

46. Zapékané oukleje

4 oukleje, 100 g másla, lžička vegety, špetka rozmarýnu, špetka majoránky, 100 g tvrdého sýra, rajče, paprika, 2 lžíce bílého vína, sůl, na bešamel : 2 lžíce polohrubé mouky, lžíce másla, 2 dcl masového vývaru, žloutek, sůl

Rybky osolíme a opečeme na másle, pak je urovnáme do ohnivzdorné misky, okořeníme, posypeme vegetou, nakrájenou paprikou a rajčetem, přelijeme vínem a bešamelem a posypeme strouhaným sýrem. Zapékáme asi 20 minut. Bešamel : z másla a mouky připravíme světlou jíšku, již zahustíme vývar, krátce povaříme a zakvedláme žloutek.

47. Pečené oukleje

4 oukleje, 50 g másla, 50 g žampionů, lžíce petrželové natě, lžíce strouhané cibule, sůl

Ryby nasolíme, necháme několik hodin v chladu odležet. Potom je osušíme a naplníme směsí z pokrájených žampionů udušených na polovině másla s cibulí a petrželovou natí. Ryby zašijeme, potřeme zbývajícím máslem a opečeme na roštu. Podáváme s bramborovou kaší.

48. Oukleje smažené

4 oukleje, sůl, polohrubá mouka, strouhanka, 2 vejce, olej

Ryby nasolíme a necháme několik hodin v chladu odležet. Osušené obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance. Smažíme do červena.

49. Opilé oukleje

4 oukleje, 1 dcl suchého sektu, 100 g žampionů, 50 g másla, 50 g cibule, estragon, pepř, petrželová nat', sůl

Máslo utřeme s nastrohanou cibulí, petrželovou natí, estragonem, solí a pepřem. Očištěné oukleje směsí potřeme navrch i uvnitř, vložíme do zapékací mísy, obložíme nakrájenými žampiony, podlijeme vínem a zakryté 20 minut pečeme.

50. Dunajské rybí klobásy

1 kg masa sladkovodních ryb, 100 g slaniny, 50 g strouhanky, lžíce krupice, 100 g másla, 2 vejce, 2 žloutky, špetka nového koření, pepř, sůl

Slaninu pokrájíme, vyškvaříme, ryby na ní opečeme, podlijeme horkou vodou, udusíme, zbavíme kůže a vykostíme, maso umeleme, přidáme rozpuštěné máslo a ostatní suroviny, směs natlačíme do střívek a klobásky opékáme na oleji.

51. Ježdíci s citrónovou omáčkou

600 g ježdíků, 50 g petržele, 50 g celeru, 10 zrněk pepře, 5 zrněk nového koření, 1 dcl sladké smetany, lžíce hladké mouky, citrón, sůl, cukr, lžíce kaparů, 3 žloutky

Ježdíky nasolíme, zasypeme strouhanou zeleninou, okořeníme, zalijeme menším množstvím vroucí vody a asi 10 minut dusíme, rybky vybereme, srovnáme na mísu a uložíme do tepla. Polévku asi 15 minut povaříme s oloupaným a jader zbaveným citrónem a smetanou s rozkvedlanou moukou. Polévku procedíme, přidáme kapary, zakvedláme žloutky a hned jak zhoustne na omáčku, polejeme jí ježdíky.

52. Křupaví ježdíci

600 g ježdíků, 50 g slaniny, 50 g másla, lžíce oleje, sůl, drcený kmín

Ježdíky zbavíme hlavy a vytáhneme střívko, srovnáme je na olejem vymaštěný pekáč, osolíme, okmínujeme, zalijeme směsí másla a vyškvařené slaniny a pečeme, až jsou ryby křupavé.

53. Dušení ježdíci

600 g ježdíků, 200 g cibule, 3 bobkové listy, 3 dcl sladké smetany, 2 dcl sladké smetany, 2 dcl podmáslí, lžíce hladké mouky, 50 g másla, špetka muškátového oříšku, lžíce usekané pažitky, sůl, 1dcl mléka

Rybky osolíme, zasypeme strouhanou cibulí, rozdrceným bobkovým listem a necháme odležet v lednici do druhého dne. Pak na ně nalijeme vroucí podmáslí se smetanou a asi 10 minut povaříme. Rybky vybereme na mísu a uložíme do tepla. Omáčku procedíme, rozmixujeme, zahustíme moukou zakvedlanou do trochy mléka, přidáme máslo, strouhaný muškátový oříšek, pažitku, za stálého míchaní omáčku povaříme a na rybkou vrátíme.

54. Ježdíci na smetaně

10 ježdíků, 50 g hladké mouky, pepř, sůl, máslo, 1 dcl smetany, pohanková kaše

Ježdíky osolíme, opepříme, obalíme v mouce, prudce opečeme na másle, zalijeme smetanou a zvolna dodusíme. Podáváme s omaštěnou pohankovou kaší.

55. Mřenky se sýrovou omáčkou

600 g mřenek, 50 g karotky, 50 g petržele, 50 g cibule, bobkový list, 10 pepřů, 5 nových koření, špetka estragonu, 100 g másla, 100 g tvrdého sýra, lžíce pokrájené pažitky, lžíce strouhanky z dietních sucharů, sůl

Mřenky povaříme 5 minut v malém množství vody s kořením, solí a strouhanou zeleninou. Pak je vyndáme na mísu a zalijeme omáčkou, kterou připravíme tak, že na másle osmahneme strouhanku, přilijeme 2 naběračky čisté polévky, v níž jsme mřenky vařili, přidáme estragon, pažitku, strouhaný sýr a vaříme, až se sýr rozpustí.

(mřenka mramorová je celoročně hájená - lze nahradit jinou drobnou rybkou - starý recept)

56. Smažené střevle

600 g střevlí, 5 dcl mléka, 1 dcl pomerančového džusu, sůl, dvě vejce, polohrubá mouka, strouhanka, olej

Ryby přes noc namočíme do mléka smíchaného s džusem. Druhý den osušíme, osolíme, obalíme v mouce, vejcích a strouhance a v horkém oleji usmažíme.

(Střevle potoční je celoročně hájená, lze nahradit jinou drobnou rybkou - starý recept)

57. Rybí guláš

Asi 600 g sladkovodních ryb, citrónová šťáva, 2 cibule, 2 lžíce oleje, 3/4 kg červených a zelených paprik, mletá sladká a špetka pálivé papriky, mletý pepř, sůl, lžička hladké mouky, vývar z masa, pórek

Staženou a vykostěnou rybu nakrájíme na malé kostky, zakapeme citrónovou šťávou a necháme asi hodinu v chladničce odležet. Nadrobno pokrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme proužky papriky, osmahneme, okořeníme, osolíme, podlijeme vývarem a asi 10 minut podusíme. Přidáme maso, poprášíme hladkou moukou, podlijeme vývarem a podusíme do měkka. Opatrně mícháme. Rozdělíme na porce, posypeme na kolečka nakrájeným pórkem a podáváme s chlebem nebo pečivem.

58. Rajčata plněná rybou

300 g sladkovodní ryby, 12 rajčat, 2 vejce, 2 lžíce citrónové šťávy, 150 g majonézy, sůl

Rybu uvaříme v osolené, citrónem okyselené vodě. Vařenou rybu stáhneme a vykostíme, nakrájíme nadrobno a smícháme s nakrájenými vařenými vejci a majonézou. Z rajčat odřízneme vršky, vnitřek vydlabeme, naplníme rybí směsí a přikryjeme odříznutým vrškem.

59. Nakládání rybkou

1 kg drobných ryb, sůl, 50 g hrozinek, 50 g mandlí, citrónová kůra, 3 dcl octa, 7 dcl vody, 3 hřebíčky, 10 pepřů, 5 nových koření, 2 bobkové listy, 300 g cibule

Ryby uvaříme v osolené vodě, v láhvi od okurek je proložíme kolečky cibule a zalijeme studeným roztokem připraveným povařením všech zbývajících přísad. Necháme dva dny uležet.

60. Smažené rybičky

1/2 kg drobných rybek, 5 dcl citrónové šťávy, sůl, 5 stroužků česneku, 150 g kukuřičné mouky, 2 dcl oleje

Nasolené rybičky necháme hodinu odležet, pak je zalijeme citrónovou šťávou s česnekem a necháme v chladu uležet asi 5 hodin. Pak je osušíme, obalíme v kukuřičné mouce a v oleji do křupava usmažíme.

61. Rybí pljeskavice

300 g masa ze sladkovodní ryby, 300 g vepřového masa, 100 g cibule, 3 pálivé papriky, pepř, sůl, 1 dcl smetany, 2 dcl oleje

Maso ryby bez kůže a kostí umeleme s vepřovým masem, cibulí a paprikou, směs osolíme, opepříme, rozředíme smetanou a necháme v lednici 8 hodin odležet. Pak směs znovu promícháme a do horkého oleje z ní lžící děláme malé placičky, které smažíme po obou stranách.

62. Rybí pizza

300 g hladké mouky, 20 g droždí, 1/2 dcl oleje, sůl, na náplň: 400 g pečeného masa sladkovodní ryby, 1/2 lžičky pepře, 2 žloutky, 50 g tvrdého sýra, 10 oliv, 2 lžice kečupu

Z mouky, droždí, vody a soli připravíme těsto husté jako na buchty a necháme je vykynout. Rozválíme ho na olejem vymaštěný plech a potřeme kaší z mleté vykostěné ryby, soli, žloutku a pepře, zakapeme kečupem, poházíme rozkrájenými vypeckovanými olivami, posypeme strouhaným sýrem a upečeme.

63. Indický rybí salát

1 kg malých ryb, 3 dcl oleje, sůl, 4 stroužky česneku, 250 g cibule, 50 g zelené a 50 g červené papriky, půl lžičky zázvoru, špetka kari, mletého kmínu, mletého koriandru, pepře, pálivé papriky, 3 dcl octa, lžička cukru

V horkém oleji opékáme pokrájené rybky do chřupava. Ostatní přísady smícháme a na zbylém oleji dusíme 5 minut (česnek utřeme, cibuli a papriky nakrájíme na kolečka). Přidáme ryby, necháme 3 dny v chladu proležet a studené podáváme.

64. Bolen s baklažánem

4 porce bolena, 100 g másla, 1/4 kg rajčat, 300 g baklažánu, 100 g zelených paprik, 5 stroužků česneku, lžička sladké papriky, sůl, mléko

Porce bolena poprášíme paprikou a po obou stranách opečeme na másle. Baklažán pokrájíme na kostičky, osolíme a v porcelánové misce necháme 4 hodiny uležet v chladu. Pak slijeme šťávu, kterou bolen pustil, propláchneme rybu mlékem a osmahneme na oleji. K rybě přidáme baklažán s pokrájenými rajčaty a paprikami, česnekem utřeným se solí, podlijeme trochou vody a pečeme asi 20 minut.

65. Bělíčky po zbojnicku

4 plotice, 50 g slaniny, 150 g klobásy, 2 rajčata, 50 g oštěpků, 30 g cibule, 100 g másla, zelená paprika, 50 g hladké mouky, půl lžičky pepře, lžička sladké papriky, sůl

Klobásy, rajčata, slaninu a papriku drobně pokrájíme, sýr a cibuli nastrouháme, vše promícháme s rozpuštěným máslem, směsí naplníme očištěné ryby, zašijeme je, zaprášíme moukou smíchanou se solí a kořením, zabalíme do alobalu a pečeme 20 minut.

66. Ragů z ryb

1 kg sladkovodních ryb, lžička soli, lžíce citrónové šťávy, 100 g polévkové zeleniny, 70 g cibule, bobkový list, pepř, 100 g másla, 30 g hladké mouky, 3 dcl tatarské omáčky, 1,5 dcl bílého vína

Rybu nakrájíme na plátky, osolíme, zakapeme citrónovou šťávou a uvaříme ve 4 dcl vody spolu se zeleninou, cibulí a kořením. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme ji vývarem z ryby, povaříme, procedíme, přidáme rozšlehanou tatarskou omáčku, víno, rybu a necháme prohřát.

67. Rybí puding

300 g masa sladkovodní ryby, sůl, 30 g mouky, 30 g másla, 3 vejce, 1 dcl smetany, špetka citrónové kůry, pažitka, petrželová nať, olej na vymaštění, dětská krupice

Rybu udusíme v troše osolené vody, zbavíme kostí a umeleme. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, rozředíme ji smetanou a krátce povaříme, přidáme umletou rybu, sůl, žloutky, citrónovou kůru, pokrájenou pažitku, nakonec sníh z bílků. Směs pak vlijeme do vymaštěného, dětskou krupicí vysypaného kastrolu, zabalíme ho do alobalu a v páře asi 3/4 hodiny vaříme.

68. Perlín v alobalu

Perlín, sůl, lžíce citrónové šťávy, 50 g mrkve, 50 g bylinek (mladé kopřivové a fialkové lístky, popenec, petržel, pažitka), 50 g másla

Rybu necháme vcelku, osolíme, pokapeme citrónovou šťávou, zasypeme bylinkami a strouhanou mrkví, zabalíme do alobalu hodně vymazaného máslem a pečeme 20 minut. Vhodným doplňkem je špenát.

69. Montrealský mník

600 g mníka, 2 dcl oleje, 100 g másla, 50 g celeru, 50 g cibule, 1 dcl rajčatové šťávy, 2 lžíce zeleného pepře, půl lžičky mletého pepře, lžíce strouhanky z dietních sucharů, sůl

Maso bez kůže a kostí nakrájíme na kostičky, osolíme a upražíme na oleji. Rozprostřením na savý papír ho zbavíme přebytečného tuku. Na másle udusíme nastrouhaný celer, cibuli, vmícháme ostatní přísady a rybu, prohřejeme a ihned podáváme.

70. Mník na víně

600 g mníka, sůl, 50 g kukuřičné mouky, 60 g slaniny, lžička rajčatového protlaku, 50 g cibule, 1,5 dcl červeného vína, 50 g tvrdého sýra

Maso bez kůže a kostí nakrájíme na kousky, osolíme a zaprášíme kukuřičnou moukou. V kastrolu rozškvaříme mletou slaninu, zpěníme na ní strouhanou cibuli, protlak, přidáme rybu, zalijeme vínem a dusíme. Podáváme se strouhaným sýrem.

71. Rybí hamburgery

600 g mníka, sůl, 1 dcl oleje, 8 krajíčků veky, 5 lžic kečupu, 50 g cibule

Maso bez kůže a kostí nakrájíme na tenké medailónky, osolíme a opečeme ve velmi rozpáleném oleji. Krajíčky veky potřeme kečupem, položíme na ně medailónky, zakapeme kečupem, posypeme nakrájenou cibulí a chvíli prohřejeme v troubě.

72. Rybářský guláš

300 g mníka, 300 g vepřového bůčku, 50 g cibule, 100 g rajčat, lžíce papriky, půl lžičky pepře, sůl

Vepřové maso umeleme, rozškvaříme, přidáme drobně nakrájené maso mníka (bez kůže a kostí), nakrájená rajčata, nastrouhanou cibuli, koření, sůl a dusíme 10 minut za občasného podlití horkou vodou. Šťáva má být na konci dušení takřka vysmahlá.

73. Hlavatka se sýrem

600 g hlavatky, sůl, 3 dcl podmáslí, lžička pálivé papriky, půl lžičky pepře, 2 stroužky česneku, lžička cukru, masox, 30 g pažíky, 100 g tvrdého sýra, olej

Maso bez kůže a kostí osolíme a dáme na 2 hodiny do chladu odležet. Pak ho dáme do olejem vymaštěné ohnivzdorné mísy, zalejeme podmáslím rozšlehaným s utřeným česnekem, kořením, masoxem, pokrájenou pažitkou, solí, zakryjeme tenkými plátky sýra a 20 minut pečeme.

74. Hlavatka s pomeranči

4 porce hlavatky, 1 dcl oleje, 100 g cibule, 5 nových koření, 5 jalovců, 50 g pepřů, půl lžičky koriandru, půl bobkového listu, špetka estragonu, 1 hřebíček, 2 dcl pomerančové šťávy, pomeranč, lžička hořčice, sůl

Porce hlavatky prudce opečeme na oleji. Pokrájenou cibuli s kořením svážeme do plátěného uzlíčku a 5 minut povaříme v pomerančové šťávě. Pak v ní dusíme osolené a hořčicí potřené porce hlavatky. Porce necháme okapat, ozdobíme kolečky pomeranče a studené podáváme.