

# Pečený kapr se zámeckými šťouchanými bramborami

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

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

## Na přípravu pečeného kapra se zámeckými šťouchanými bramborami budeme potřebovat

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

## Dále si připravte

- Pekáček
- Štětce na potírání kapra

## Postup přípravy pečeného kapra se zámeckými šťouchanými bramborami

Kapra důkladně omyjeme a naporcujeme na počet strážníků.

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

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

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

### Odležení je důležité.

### Nasolený kapr přelitý citronovou šťávou tak ztratí charakteristickou vůni rybiny.

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

Štětčkem v pekáčku vše důkladně promícháme, až se nám vytvoří červená, papriková emulze.

Troubu si zapneme a nastavíme teplotu na 200 °C.

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

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



### **Kapra s máslem a parmskou šunkou**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

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

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

Mezi tím si připravíme [zámecké štouchané brambory](#) podle mého originálního receptu., který najdete v Kuchařské knize v oddíle [Bramborové pokrmy](#).

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

Vyzkoušejte kapra jinak a nejen o vánocích.