

Kapřík lahodný

Lojza Julák

Ingredience

Postup

Rybí filátka po obou stranách osolíme a opepříme. Vnější stranu omočíme v hladké mouce.

Na pánvi rozpálíme máslo a filátka do něj pomoučenou stranou vložíme. Jakmile se barva okrajů masa začne měnit do opálova, přidáme hrst nakrájených žampionů a necháme je mírně orestovat. Poté do pánve přilijeme asi 1 deci bílého vína a vše přiklopíme pokličkou a dusíme 2 až 3 minuty. Hotové porce položíme na talíř, přelijeme omáčkou se žampiony a polijeme petrželovým máslem (v malém kastrůlku rozpustíme kousek másla až se začne škvířit a do něj nasypeme zelenou petrželku a ponecháme krátce škvařit tak, aby neztratila barvu). Podává se s bílým pečivem a bílým vínem.