



**Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Ťažké a korenisté.**



**Ambasádor**  
Edelseiss

## **Kapor na masle s orechovo-syrovou kôrkou, zemiakové pyré s bôbom a zelerová remuláda**

### **SUROVINY NA 4 PORCIE**

- Filety z kapra, 800 g
- Olej slnečnicový, 2 PL
- Lieskové orechy mleté, 80 g
- Syr gouda, 80 g
- Maslo, 40 g
- Soľ
- Pyré:
- Zemiaky očistené, 480 g
- Bôb suchý /alebo fazuľa bôbovica/, 100 g
- Pór aj so zelenou časťou, 150 g
- Maslo, 2 PL
- Mlieko, 40 ml
- Olej, 2 PL
- Soľ
- Zelerová remuláda:
- Zelerová remuláda:, 200 g
- Jablko červené sladkokyslé, 1/2
- Dijonská horčica, 1 ČL
- Citrónová šťava, 2 ČL
- Majonéza, 1 PL
- Kyslá smotana, 3/4 PL
- Čerstvá petržlenová vňať alebo pažitka, 1 PL
- Soľ, mleté čierne koreníe

### **POSTUP**

1. Večer pred prípravou namočíme bôb minimálne na 12 hodín. Ráno uvaríme do mäkka a necháme vo vode, v ktorej sa varil.
2. Majonézu zmiešame s horčicou, citrónovou šťavou, soľou a korením. Zeler očistíme a nastrúhame na hrubom strúhadle alebo nakrájame na tzv. julienne /veľkosť zápalky cez V struhák/. Rovnako nakrájame jablko aj so šupkou. Zamiešame s majonézou a odložíme v chladničke.
3. Zemiaky očistíme, umyjeme, nakrájame a dáme variť v menšom množstve osolenej vody. Pripravíme pyré s maslom a horúcim mliekom.
4. Pór prekrájame po dĺžke na polovicu, umyjeme a nakrájame na 15 mm kúsky. Opečieme na oleji, pridáme scedený bôb. Primiešame k zemiakom a dochutíme soľou.
5. Rybie filety rozkrájame na 8 kúskov, osolíme a opečieme na oleji, najprv zo strany kože 2 - 4 minúty. V tejto fáze môžeme krátko rybu pritlačiť prstami /alebo vhodným náradím/ k panvici, aby sa koža nekrútila, otočíme a pečieme ešte ďalšiu minútu.
6. Potrieme zmesou mletých lieskocov, najemno strúhaného syra a masla a zapečíme dozlatista.
7. Podávame na zemiakovom pyré doplnené remuládou.