

Cá kho tộ
Karamelizovaný kapr

Na 4 porce

Na karamelizovaného kapra:

4 kapří podkovy (nebo filety bílé ryby)
sůl a pepř
2-3 lžíce třtinového cukru
2 lžíce kokosového oleje
3 šalotky
1 kus zázvoru (3 cm široký, 4 cm dlouhý)
1 stroužek česneku
2-3 lžíce rybí omáčky
400 ml kokosové vody
1-2 chilli papričky ptačí oko
1 hrst limetových listů (mražených/sušených)
100 ml kokosového mléka

Na přílohu:

300 g jasmínové rýže
voda
1 lžička praženého sezamového oleje
1 lžíce sezamových semínek
(smažená cibulka)
[vietnamský koriandr](#)

Karamelizovaný kapr je oblíbená vietnamská pochoutka nejen v Deltě Mekongu v jižní oblasti Vietnamu. Tradičně se připravuje jen v kokosové vodě a karamelu, ale já ho dělám trochu jinak. Pokud vás proto omrzela tradiční kapr v trojobalu s bramborovým salátem, máte možnost vyzkoušet něco exotického. Tahle ryba totiž plave v pikantní kokosové omáčce a voní po limetových listech. Je lahodná, krémová a velmi snadno a rychle hotová. A garantuju vám, že až ji dojdete, budete chtít nášup!

Postup:

1. Kapří podkovy omyjte studenou vodou a otřete do sucha papírovou utěrkou. Osolte a opepřete z obou stran.
2. Na větší pánvi nebo v nízkém kastrolu rozpustíte cukr se lžící vody, potrvá to asi 3 minuty. Nechte ho zlátnout pomalu a hlídejte, aby příliš nezhnědl nebo dokonce nezčernal. Výsledek by byl nepoživatelný – hořký.
3. Jakmile cukr zkaramelizuje, přidejte tuk a na kostičky nakrájenou šalotku i zázvor a promíchejte. Restujte další tři minutky, pak přidejte nadrobno nakrájený česnek a znovu promíchejte. Po chvíli směs rozprostřete do krajů a utvořte místo rybě.

4. Do kastrolu přidejte kapra, ochuťte rybí omáčkou, zalijte ho ideálně kokosovou vodou, přidejte nakrájenou chilli papričku nebo dvě, limetové listy a přiklopte poklicí. Vařte na mírném stupni asi 12-15 minut, záleží na velikosti ryby.

TIP: Pokud neseženete kokosovou vodu, použijte vodu obyčejnou.

5. Potom rybu opatrně vyjměte a zbytek směsi s lístky a chilli zalijte kokosovým mlékem, rozmíchejte a zredukujte v krémovou omáčku, potrvá to asi 5 minut.
6. Dochuťte solí a servírujte s jasmínovou rýží ochucenou praženým sezamovým olejem, semínky a smaženou cibulkou, případně vietnamským koriandrem – rdesnem vonným.

Dobrou chuť!