

Kapr na černém pivě



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1167 kalorií , **0 g** cukrů , **60 g** tuků , **163 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapr-na-cernem-pive>

Příprava

Kapra rozporcujeme a osolíme. Vložíme do kastróla, přidáme pokrájanu cibuli, klinčky, bobkové listy a čierne korenie. Podležeme pivom, v ktorom sme rozmiešali hladkú múku. Prikryté udusíme do mäkka. Ako prílohu podávame varené zemiaky.

Ingredience

- 1 kg kapra
- sůl
- 1 cibule
- 2 ks hřebíčku
- 2 bobkové listy
- 8 kuliček pepře
- 250 ml černého piva
- 30 g hladké mouky

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Klasika, Rodina, Hlavní chod