

Kapr na pivě



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

351 kalorií , 2 g cukrů , 2 g tuků , 12 g bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Plátky kapra potřeme česnekem utřeným se solí a obalíme v hladké mouce smíchané s mletou paprikou. Vložíme do pekáče kůží nahoru, zalijeme pivem, poklademe plátky másla a pečeme v předehřáté troubě 40-50 minut do měkka.

Ingredience

- ✓ 4 plátky kapra
- ✓ 3 dcl světlého piva
- ✓ 125 g másla
- ✓ 5 lžic hladké mouky
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ 2 lžíce sladké mleté papriky
- ✓ sůl

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Klasika, Labužník, Hlavní chod

