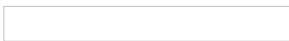


# Kapr po labužnicku



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

**1016** kalorií , **0 g** cukrů , **77 g** tuků , **20 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kapr-po-labužnicku>

## Příprava

Kapra očistíme, osolíme a po obou stranách potřeme pastou z křenové a plnotučné hořčice, oleje, prolisovaného česneku a nasekané petrželky. Posypeme strouhankou a necháme minimálně 1 hodinu odležet. Poté kapra poklademe máslem, vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 30 minut při 180 °C.

## Ingredience

- 1 kapra
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- 2 lžíce olivového oleje
- 3 stroužky česneku
- 7 listů petrželové natě
- 5 lžic strouhanky
- 5 lžic másla
- sůl
- 1 lžíce křenové hořčice

## Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně,  
Finančně nenáročné, Ryby a dary moře, Jídlo  
na každý den, Labužník, Hlavní chod