

Kapr po židovsku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 dní 0h 20min , Čas vaření: 35min

Celkový čas: 1 dní 0h 55min , Porce: 4

528 kalorií , 3 g cukrů , 1 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Kapra si připravíme na jednotlivé porce. Porce kapra potřeme česnekem utřeným se solí a necháme je v chladu odležet a nejlépe přes noc. Potom porce kapra obalíme v mouce smíchané s paprikou, vložíme do pánve na rozehřáté sádlo a přidáme k nim cibuli nakrájenou na kostičky a nastrouhaný křen. Opečeme z obou stran a podáváme s brambory.

Ingredience

- ✓ 1 celý kapr
- ✓ 6 stroužků česneku
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ troška mleté papriky
- ✓ 3 lžíce sádla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžíce nastrouhaného křenu

Kategorie

Vánoce, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Klasika, Rodina, Hlavní chod

