

Kapr smažený ve vinném těstíčku



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

526 kalorií , **2 g** cukrů , **18 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: planeta

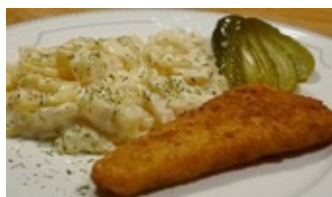
Odkaz: <https://srecepty.cz/kapr-smazeny-ve-vinnem-testicku>

Příprava

Bílé víno rozšleháme s vejci, lžičkou oleje, a špetkou soli. Přidáme hladkou mouku a vypracujeme těstíčko. Plátky kapra omyjeme a jednotlivě namáčíme v těstíčku a smažíme na rozpáleném tuku po obou stranách.

Tip k receptu

Podáváme s bramborovým salátem či s bramborovou kaší a ozdobíme plátkem citrónu.



Ingredience

- 4 plátky kapra
- 2 slepičí vejce
- 1 dcl bílého vína
- 80-100 g hladké mouky
- 1 lžička rostlinného oleje
- špetka soli

Kategorie

Vánoce, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník