

Kapr zapečený s kyselou smetanou



Obtížnost:     

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

312 kalorií , 0 g cukrů , 28 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapr-zapeceny-s-kyselou-smetanou>

Příprava

Nejdříve si připravíme filety z kapra. Do pekáče rozložíme na plátky pokrájenou cibuli a porce kapra, které osolíme, okořeníme a pokapeme citronovou šťávou. Zalijeme částí smetany, vložíme do trouby a pečeme. Během pečení podléváme smetanou. Porce kapra vyjmeme a šťávu přecedíme.

Ingredience

- ✓ 1 kapr
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 balení kysané smetany
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička tymiánu (Mateřídoušky obecné)
- ✓ 2 lžíce citronové šťávy

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Ryby a dary moře, Rodina, Hlavní chod

