

# Pečený kapr s křenovou šlehačkou

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

630 kalorií , 3 g cukrů , 1 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/peceny-kapr-s-krenovou-slehackou>

## Příprava

Kapra očistíme, nakrájíme na jednotlivé porce, které osolíme, pokapeme citrónem a olejem. Pak je opečeme na grilu. Ušleháme smetanu a do ní zamícháme sůl, cukr a strouhaný křen. Kapra podáváme nejlépe s opečenými brambory a na každou porci dáme křenovou šlehačku.

## Ingredience

- 1 ks kapra
- citrónová šťáva
- olej
- smetana ke šlehání (šlehačka)
- sůl
- cukr dle chuti
- 3 lžíce strouhaného křenu

## Kategorie

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