

# Vánoční kapr v trojobale



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

4579 kalorií , 0 g cukrů , 511 g tuků , 12 g bílkovin

Autor: Gabriela

Odkaz: <https://srecepty.cz/vanocni-kapr-v-trojobale>

## Příprava

Kapra potřeme citronovou šťávou, osolíme a necháme v chladničce odležet. Nachystáme do misek hladkou mouku, do druhé rozšlehané mléko s vejci a do třetí strouhanku. Porce z kapra osušíme a obalíme v mouce, vejcích a strouhance, poté znovu v mouce a vejcích a naposledy zlehka ve strouhance. Obalené porce neukládáme na sebe, aby porce kapra neprovlhly, ale vedle sebe. V hlubší pánvi rozpálíme olej, kapra pomalu smažíme po obou stranách, dokud nezíská zlatavou barvu. Při servírování můžeme jednotlivé smažené řízky z kapra mírně potřít rozpuštěným máslem a ozdobit kolečkem citrónu.

## Ingredience

- ✓ 0.5 balení hladká mouka
- ✓ 1 lžička sůl
- ✓ 0.5 balení strouhanka
- ✓ 0.5 l rostlinný olej
- ✓ 0.5 balení máslo
- ✓ 1 ks citrón
- ✓ 0.2 l mléko
- ✓ 2 ks vejce
- ✓ 8 ks kapr

## Kategorie

Česká

