

Kapří hranolky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kapří filety 600 g
- Hladká mouka 100 g
- Solamyl 60 g
- Citronová šťáva 1 ks
- Pálivá paprika 1.2 lžička
- Slunečnicový olej na smažení 1 ks
- **Na marinádu**
- Česnek, rozmělněný nožem 4 stroužek
- Sójová omáčka 40 g
- Mletý zázvor 2 lžička
- Mletý kmín 1 lžička
- Sůl 2 špetka
- Chilli 1 špetka
- **Na limetkovokoprový dip**
- Majonéza 140 g
- Česnek, rozmělněný nožem 2 stroužek
- Nasekaný čerstvý kopr 2 lžíce
- Šťáva z limetky 1 ks

Doba přípravy: 300 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Udělejte dip: všechny přísady smíchejte, osolte a dejte do lednice. Kapří filety pokapejte citronovou šťávou a nechte 10 minut odležet. Pak rybu nakrájejte na 1 cm široké proužky - kapří hranolky.

Všechny přísady na marinádu našlehejte v misce, přidejte 100 ml vody a obalte v ní kapří hranolky. Nechte 3-4 hodiny marinovat. Pak obalujte v mouce smíchané se solamylem a paprikou a smažte na oleji.