

Kapr na kmíně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- podkovy z kapra 800 g
- máslo 60 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Podkovy z kapra očistíme, solíme, pokapeme citrónovou šťávou a posypeme kmínem
2. Maso zabalíme do potravinové fólie a na 20-30 minut ho dáme do chladna proležet
3. Do pekáče s vymazaným máslem rozložíme připravené porce ryb, pokapeme je rozpuštěným zbylým máslem, podlijeme troškou vody a dáme do trouby vyhřáté na 180 °C
4. Za občasného přelévání výpekem porce kapra pečeme asi 30 minut.