

Kapr po francouzku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kapr 1 ks
- cibule 1 ks
- bobkový list 2 ks
- tymián 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kapra naporcujeme, osolíme, opepříme a posypeme nadrobno nakrájenou cibulí, rozemnutým tymiánem a bobkovým listem, pokapeme citronovou šťávou necháme v lednici uležet alespoň 2 hodiny, nejlépe však přes celou noc
2. Porce rybího masa vyjmeme osušíme a obalíme v hladké mouce
3. Rybu osmažíme na oleji dozlatova, podáváme například s vařeným bramborem.