

Obalovaný kapr

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kapří půlka 3 ks
- Mléko 150 ml
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Hladká mouka na obalení 1 miska
- Vejce 3 ks
- Strouhanka 1 miska
- Skrojky citronu 4 ks
- Bramborový salát 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapří půlky nakrájejte na jednotlivé porce – filety. Mléko přelijte do širší mísy, přidejte pár kapek citronové šťávy a naložte do něj filety kapra – ztratí svůj rybí zápach. Poté maso vyjměte, důkladně osušte a z obou stran osolte. Pak je obalte v mouce a protáhněte vajíčkem a nakonec obalte ve strouhance. Smažte pomalu v rozpáleném oleji z obou stran. Podávejte se skrojky citronu a bramborovým salátem.