

Kapr s citronovým máslem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kapr 800 g
- máslo 50 g
- citrón 0.5 ks
- sůl 1 špetka
- trocha koření grilovací 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapra rozdělíme na 4 porce. Máslo necháme změkknout a smícháme ho s vymačkanou šťávou z poloviny citronu.

Rybí maso omyjeme, osušíme, zlehka posypeme grilovacím kořením a potřeme citronovým máslem. Kapra vložíme do předehřáté trouby a pečeme dozlatova při 170 °C. Vhodnou přílohou jsou štouchané brambory.