

# Kapr v křupavém kabátku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- kapr 1 ks
- citron 1 ks
- sůl podle potřeby 1 ks
- trocha drceného kmínu 1 ks
- trocha olivového oleje 1 ks
- hladká mouka podle potřeby 1 ks
- kukuřičná strouhanka 1 balení

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Rybí porce pokapeme citronovou šťávou, osolíme a okmínujeme. Potom je potřeme olivovým olejem, poprášíme moukou a obalíme v kukuřičné strouhance.

Na plech dáme pečicí papír, na ten položíme obalené porce kapra a pečeme ve vyhřáté troubě.

Otáčet nemusíme, upeče se krásně dokřupava po obou stranách.