

Kapr na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kapr 1 ks
- z 1 plodu citronová šťáva 1 ks
- dle potřeby sůl 1 ks
- česnek 2 stroužek
- mouka hladká 4 lžíce
- paprika sladká mletá 1 lžička
- dle potřeby máslo 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Porce kapra pokapeme citronovou šťávou a necháme přes noc odležet. Druhý den je osolíme, potřeme česnekem, posypeme paprikou a obalíme v mouce. Na rozehřátém másle pozvolna smažíme dozlatova.