

Kapr po našem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 1 stroužek
- strouhanka 10 lžíce
- cibule 0.5 ks
- majoránka 1 ks
- kapr 1.5 kg

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z kapra bez kůže uděláme filety bez kostí, které pokrájíme na kousky a rozemeleme. Smícháme se solí, pepřem, majoránkou, paprikou, pokrájenou cibulí a rozetřeným česnekem. Pak uložíme na 30 minut do lednice. Z vychlazené směsi tvarujeme malé karbanátky, obalíme je ve strouhance a osmažíme na rozpáleném oleji. Podáváme s přílohou, třeba bramborovou kaší a zeleninovým salátem.