Kapr na mandlích

Kategorie: Maso

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Kapr - filety 4 ks
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Petrželka 1 snítka
- Máslo 1 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Mandle - plátky 3 lžíce
- Vlašské ořechy - sekané 3 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Porce kapra nebo vykuchané pstruhy očistěte, omyjte, osušte, osolte. Pokapejte citronovou šťávou a nechte aspoň 20 minut odležet.
Pak porce obalte v hladké mouce, vložte do rozpáleného oleje a po obou stranách opečte dozlatova.
Porce přendejte na talíře a nechte v teple.
Do výpeku přidejte máslo, zakapte lžicí citronové šťávy. Petrželku omyjte, jemně nasekejte a přidejte

k výpeku. Vše povařte na hladkou omáčku.
Mezitím na lžíci másla osmažte mandle a po chvíli přidejte i ořechy. Krátce promíchejte a rozložte na porce ryby.
Povrch ještě pokapte máslovou omáčkou a podávejte s vařenými brambory.