

Kapřík v těstě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kapr 4 plátek
- Slunečnicový olej 4 lžíce
- Bylinky (šalvěj, meduňka, tymián) 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Listové těsto 1 ks
- Vejce na potření 1 ks
- Sezamová semínka 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bylinky posekáme co nejjemněji a společně se solí a pepřem vmícháme do oleje. Touto směsí potřeme osušené porce kapra a necháme několik hodin v chladu uležet. Těsto rozválíme a rádýlkem ukrojíme čtyři dlouhé proužky. Každý z nich namotáme na jednu porci kapra a uložíme do pekáče. Těsto na rybě potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamem. Vložíme do trouby vyhřáté na 230°C a pečeme do zčervenání těsta 20-25 minut.