

Kapr na česneku II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kapr 4 ks
- česnek 4 stroužek
- sůl 1 lžička
- mouka hladká 2 lžíce
- slanina 100 g
- máslo 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Porce kapra prošpikujeme slaninou, potřeme česnekem utřeným se solí a poprášíme moukou. Na másle opečeme kapra nejdříve kůží dolů, pak ho obrátíme a zvolna dusíme pod pokličkou asi 15 až 20 minut.

Poznámka:

Podáváme s bramborem a přírodní šťávou.