

Smažený kapr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vykuchaný kapr bez hlavy 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Hladká mouka na obalení 300 g
- strouhanka na obalení 300 g
- Vejce 3 ks
- Mléko 3 lžíce
- Olej na smažení 1 hrnek
- Citron 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Vykuchaného kapra důkladně oškrábeme ostrým nožem tak, abychom odstranili všechny šupiny. Pak jej důkladně vypereme pod tekoucí vodou, podélně rozpůlíme a každou půlku naporcujeme napříč na

kousky. Ty osušíme, z obou stran potřeme solí a necháme alespoň 30 minut odležet. Vejce našleháme s mlékem a špetkou soli. Všechny porce kapra pak postupně obalíme v mouce, vejcích a strouhance. Tu k rybě důkladně přitiskneme, případně všechny porce obalíme ještě jednou. Nakonec je na rozpáleném oleji zvolna osmažíme dozlatova. Podáváme s vařenými brambory nebo s bramborovým salátem, na každý talíř položíme dílek citronu.