

Kapr na žampionech II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kapr (porce) 4 ks
- Žampiony 150 g
- Olej 4 lžíce
- Hladká mouka 1 lžička
- Kmín 1 lžička
- Sůl 4 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Na plátky nakrájené žampiony osmažíme na dvou lžicích oleje. Očištěné, osušené porce kapra osolíme, poprášíme moukou, vložíme na rozehřátý olej a pozvolna opékáme po obou stranách. Těsně před dohotovením přidáme osmažené žampiony a kmín. Podáváme s vařenými brambory a se zeleninovým salátem.