

Kapr na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kapr (porce) 4 ks
- Olej 4 lžíce
- Petrželka 1 hrst
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Máslo 30 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné, osušené porce kapra potřeme česnekem utřeným se solí, vložíme na pánvičku s rozehrátým olejem a pomalu opékáme po obou stranách doměčka. Měkké porce kapra přeložíme na nahřáté talíře, na pánvičku přidáme máslo, necháme je rozehrát a nalijeme na kapra. Posypeme jej rozsekanou petrželkou a podáváme.