

# Smažený kapr v sýrovém těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 4

- Kapr 800 g
- Citronová šťáva 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Hladká mouka 100 g
- Vejce 2 ks
- Eidam - strouhaný 100 g
- Olej - na smažení 2 dl
- Máslo 2 lžíce

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Očištěné a osušené porce kapra pokapeme citronovou šťávou a necháme odležet. Potom je osolíme, opepříme, obalíme v hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných se sýrem a v rozpáleném oleji usmažíme dozlatova. Kapra pokapeme rozehřátým máslem.

Podáváme s bramborami.

