

Pečený kapor so šalviou a chrenom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kapra naporcujeme, osolíme, pokvapkáme citrónovou šťavou, posypeme šalviou a dáme piecť do rúry. Upečeného kapra posypeme nastrúhaným chrenom a môžeme servírovať.

Ingrediencie

- Šalvia - 20 g
- Citróny - 20 g
- Chren - 10 g
- Kapor polka s kožou čerstvá chladená - 300 g
- Olej repkový - 10 g
- Jedlá soľ - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

