

Kapor na moravský spôsob

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Porcie kapra osolíme a opečieme po oboch stranách na oleji. Vajcia rozšľaháme, pridáme nastrúhaný syr a nasekanú petržlenovú vňať. Kapa vložíme do zapekacej misy, zalejeme rozšľahanými vajcami a sprudka zapečieme v rúre.

Ingrediencie

- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 40 g
- **Kapor polka s kožou čerstvá chladená** - 600 g
- **Olej slnečnicový** - 40 g
- **Vajcia** - 110 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

