

Smažený kapor

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Očistenú a vypitvanú rybu umyjeme, osušíme a nakrájame na porcie v tvare podkovy, osolíme a potrieme korením. V hlbšej panvici zahrievame olej. Porcie obalujeme najprv v hladkej múke, potom v rozšľahaných vajciach s mliekom a nakoniec v strúhanke. Smažíme zvolna po oboch stranách dozlatista. Usmažené vyberieme a dáme odkvapkať do misy s obrúskami.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 40 g
- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 250 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Kapor polka s kožou čerstvá chladená** - 800 g
- **Olej repkový** - 150 g
- **Vajcia** - 112 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

