

Kapor v marináde

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Filetu kapa dostatočne osolíme z oboch strán a vložíme do pekáčika. Z uvedených surovín zmiešame marinádu a nalejeme ju na rybu. Necháme minimálne hodinu marinovať a potom pečieme vo vyhriatej rúre na 200 °C.

Ingrediencie

- **Bezlepkový ležiak 0,5 l** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Paprika červená chilli** - 3 g
- **Kapor polka s kožou čerstvá chladená** - 600 g
- **Rozmarín** - 3 g
- **Maslo** - 30 g
- **Petržlenová vňať** - 3 g
- **Paprika sladká mletá** - 10 g
- **Ligurček** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

