# Kapor v medovej kruste

**Počet porcií:** 7
**Čas prípravy:** 45 minut
**Bez lepku**

## Postup prípravy

Rybu zvonku aj zvnútra osolíme, nasekáme na zhruba 4 cm veľké kúsky, ktoré naukladáme do zapekacej misky vytretej olejom, polejeme zmesou medu, rozpusteného masla, citrónovej šťavy a kôry a obložíme orechmi. Pečieme pri teplote 200 °C dozlatista. Počas pečenia polievame zvyšnou medovou zmesou a výpekom.

## Ingrediencie

- **Citróny** - 50 g
- **Kapor polka s kožou čerstvá chladená** - 1500 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 100 g
- **Med včelí kvetový** - 100 g
- **Maslo** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 7 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE