

Kapor v cesnakovo-syrovom kabátiku

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vyfiletovaného kapra naporciujeme, osolíme a pokvapkáme citrónovou šťavou. Necháme odpočívať a medzitým si pripravíme cestíčko. Jednotlivé porcie kapra obalíme v cestíčku a osmažíme dozlatista. Výborne sa k tomu hodí zemiaková kaša.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 150 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 200 g
- **Cesnak** - 15 g
- **Citróny** - 50 g
- **Kapor polka s kožou čerstvá chladená** - 800 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Grilovacie korenie** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 7 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

