

Kapor v zázvorovo-cesnakovej marináde

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kúsky kapra naložíme do marinády z cesnaku, zázvoru, citrónovej šťavy, oleja a sójovej omáčky. Kúsky trošičku osolíme morskou soľou. Necháme marinovať najlepšie cez noc, minimálne však aspoň 2 hodiny. Pred smažením kapra posypeme celou rascou a smažíme na oleji a kúsku masla z oboch strán doružova.

Ingrediencie

- **Cesnak** - 3 g
- **Citróny** - 20 g
- **Zázvor čerstvý** - 5 g
- **Kapor polka s kožou čerstvá chladená** - 400 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Maslo** - 10 g
- **Rasca** - 2 g
- **Sójová omáčka** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

