

Kapor v korenenom cestíčku

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Citrónovú šťavu zmiešame s dvomi lyžicami koreniacej zmesi na ryby. 4 filety očistíme a potrieme marinádou. Necháme 2 hodiny uležať. V mise zmiešame vajce, víno, hladkú múku a zvyšok koreniacej zmesi. Pripravíme hustejšie cestíčko, v ktorom rybu obalíme. Obalené filety smažíme pozvoľna na rozpálenom oleji. Kapra posypeme mandľovými plátkami.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 40 g
- **Citróny** - 20 g
- **Kapor polka s kožou čerstvá chladená** - 800 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 50 g
- **Mandle jadrá** - 40 g
- **Korenie na ryby** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

