

Zapekaný kapor so zemiakmi

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Uvarené a ošúpané zemiaky pokrájame na kolieska, cibuľu tiež na kolieska. Ak dávame mrkvu, tiež ju pokrájame na kolieska. Všetko spolu premiešame. Do šťavy z citróna dáme rascu, cesnak, soľ a premiešame so zemiakmi. Zmes dáme na vymastený pekáč a zalejeme smotanou. Na zemiaky položíme polovice kapra (kožou na zemiaky), ktoré sme osolili, okorenili, opaprikovali alebo použili grilovacie korenie na ryby. Pokvapkáme rozpusteným maslom a dáme zapieť do vyhriatej rúry (15 až 20 minút podľa veľkosti kapra). Potom kapra otočíme kožou nahor. Pokvapkáme druhou polovicou masla a zalejeme druhým téglikom smotany. Pečieme ďalších 15 minút.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 800 g
- **Mrkva** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Citróny** - 100 g
- **Kapor polka s kožou čerstvá chladená** - 800 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Rasca** - 4 g
- **Paprika sladká mletá** - 8 g
- **Korenie na ryby** - 10 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 400 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

