

Devínsky kapor

Počet porcií: 1

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kapra vykostíme, obalíme v múke, v cestíčku a vypražíme. Na pívne cestíčko zmiešame múku, vajce, mlieko a pivo. Vyšľaháme hustejšie cestíčko, do ktorého pridáme trochu cesnakovej pasty, čerstvého droždia a chvíľu počkáme, kým nakysne

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 20 g
- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 20 g
- **Dr. Haliř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 150 g
- **Bezlepkový ležiak 0,5 l** - 100 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Kapor polka s kožou čerstvá chladená** - 200 g
- **Olej repkový** - 30 g
- **Vajcia** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

