

Kapr v křupavém kabátku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rybí porce pokapeme citrónem, nasolíme a nakmínujeme. Potom potřeme olivovým olejem, poprášíme moukou a obalíme v kukuřičné strouhance. Na plech dáme pečicí papír, na ten položíme obalené porce kapra a pečeme ve vyhřáté troubě. Otáčet nemusíme, upeče se krásně do křupava po obou stranách.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Citróny** - 50 g
- **Kapr půlka s kůží čerstvá chlazená** - 800 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 50 g
- **Kukuřičná strouhanka 200 g** - 100 g

