

Kapr na řecký způsob

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Naporcovaného kapra osolíme a opečeme z obou stran na oleji. Kapra vyndáme a do zbylého oleje přilijeme kečup, bílé víno, citrónovou šťávu a chvíli vaříme. Přisladíme umělým sladidlem. Omáčkou přelijeme kapra a posypeme nakrájenými natvrdo uvařenými vaječnými bílky. Podáváme s bramborem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Citróny** - 5 g
- **Kapr půlka s kůží čerstvá chlazená** - 240 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 50 g
- **Bílek** - 40 g
- **Olej řepkový** - 40 g
- **BIO Ketchup 530 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

