

Smažený kapr

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Očištěnou a vykuchanou rybu omyjeme, osušíme a nakrájíme na porce ve tvaru podkovy, osolíme a potřeme kořením. V hlubší pánvi zahříváme olej. Porce obalujeme nejprve v hladké mouce, potom v rozšlehaných vejcích s mlékem a nakonec ve strouhance. Smažíme z volna po obou stranách do zlatova. Usmažené vyjmeme a dáme okapat do mísy s ubrousky.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kapr půlka s kůží čerstvá chlazená** - 1000 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 40 g
- **Koření na ryby 25 g** - 2 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 250 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 100 g
- **Olej řepkový** - 150 g

