Kapr v marinádě

Počet porcí: 3
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Filet kapra dostatečně osolíme z obou stran a vložíme do pekáčku. Z uvedených surovin smícháme marinádu a nalijeme ji přes rybu. Necháme minimálně hodinu marinovat a poté pečeme ve vyhřáté troubě na 200°C.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 3 g
- **Paprika červená chilli** - 3 g
- **Libeček drcený** - 4 g
- **Kapr půlka s kůží čerstvá chlazená** - 600 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 30 g
- **Bezlepkový ležák 0,5 l** - 200 g
- **Paprika sladká 35 g** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE