

Kapr v medové krustě

Počet porcí: 7

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rybu zvenku i zevnitř osolíme, nasekáme nazhruba 4 cm velké kousky, které narovnáme do zapékací misky vytřené olejem, polijeme směsí medu, rozpuštěného másla, citronové šťávy a kůry a obložíme ořechy. Pečeme při teplotě 200 °C dozlatova. Během pečení poléváme zbylou medovou směsí a výpekem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Citrony** - 50 g
- **Kapr půlka s kůží čerstvá chlazená** - 1500 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 100 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 100 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 100 g

