

Kapr v česneko-sýrovém kabátku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vyfiletovaného kapra naporcujeme, osolíme a pokapeme citronovou šťávou. Necháme odpočívat a mezitím si připravíme těstíčko. Jednotlivé porce kapra obalíme v těstíčku a osmažíme dozlatova. Výborně se k tomu hodí bramborová kaše.

Ingredience

- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Citróny** - 50 g
- **Kapr půlka s kůží čerstvá chlazená** - 800 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 100 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 150 g
- **Grilovací koření 40 g** - 5 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Vejce** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

