

Kapr v zázvorovo-česnekové marinádě

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kousky kapra naložíme do marinády z česneku, zázvoru, citronové šťávy, oleje a sojové omáčky. Kousky malinko osolíme mořskou solí. Necháme marinovat nejlépe přes noc, minimálně ale aspoň 2 hodiny. Před smažením kapra posypeme celým kmínem a smažíme na oleji a kousku másla z obou stran dorůžova.

Ingredience

- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Citróny** - 20 g
- **Zázvor čerstvý** - 5 g
- **Kapr půlka s kůží čerstvá chlazená** - 400 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 10 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 3 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

