

Kapr v kořeněném těstíčku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Citronovou šťávu smícháme se dvěma lžícemi kořenící směsi na Ryby. 4 filety očistíme a potřeme marinádou. Necháme 2 hodiny uležet. V míse smícháme vejce, víno, hladkou mouku a zbytek kořenící směsi. Připravíme hustější těstíčko, ve kterém rybu obalíme. Obalené filety smažíme pozvolna na rozpálené oleji. Kapra posypeme mandlovými plátky.

Ingredience

- **Citróny** - 20 g
- **Kapr půlka s kůží čerstvá chlazená** - 800 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 50 g
- **Mandle jádra 200 g** - 40 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 40 g
- **Koření na ryby 25 g** - 20 g
- **Vejce** - 50 g

