

Ďábelský kapr

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup: Kůže zbavené porce osolíme poprášíme hladkou moukou. Z hořčice oleje mletého pepře citrónové šťávy si připravíme směs kterou porce kapra potřeme. Obalíme jen lehce ve strouhance opečeme na oleji a pod pokličkou dodusíme do měkka.

Postup

Postup: Kůže zbavené porce osolíme, poprášíme hladkou moukou. Z hořčice, oleje, mletého pepře, citrónové šťávy si připravíme směs, kterou porce kapra potřeme. Obalíme jen lehce ve strouhance, opečeme na oleji a pod pokličkou dodusíme do měkka.