Kapr s křenem

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kapr
rajský protlak
30 dkg křenu
strouhanka
100 g másla
sůl
kari

Postup

Kapra osolíme, vložíme do pekáčku vymaštěném olivovým olejem, poprášíme kari kořením, potřeme rajským protlakem a poklademe plátky másla. Pak hustě posypeme křenem a slabě strouhankou. Pečeme 45 minut.