

Kapr na grilu s křenem

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 lžíce másla

olej

citronová šťáva

4 porce kapra

Ingredience::

sůl

2 lžíce strouhaného křenu

Postup

Postup přípravy: Porce kapra opereme, osolíme, pokapeme citronovou šťávou a necháme asi hodinu uležet. Pak je lehce osušíme utěrkou a opečeme na grilu po každé straně asi 8 minut. Po ukončení grilování je posypeme strouhaným křenem a pokapeme rozpuštěným máslem. Podáváme s hranolky a zeleninovým salátem.