

Kapr na pivě

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kapr

3 kusy paprik

3 cibule

rybí koření

olej

sůl

pivo (12 stupňové)

Postup

Kapra naporcujeme, posolíme, okořeníme. S trochou oleje jej dáme na pekáč. Cibuli a papriku nakrájíme na nudličky, obsypeme dokola, vše podlijeme pivem. Přikryjeme horní částí pekáče. Dáme na patnáct minut dusit do trouby. Potom kapra odklopíme a necháme zružovět. Takto hotový pokrm je nejlépe podávat s vařeným bramborem nebo čerstvou zeleninou.