

Kapr na roštu

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Budulinek Varení

Suroviny

1 ks citron

1 ks kapr

podle chuti:

sůl

olivový olej

Postup

Citron spaříme, nakrájíme na kolečka a ty přepůlíme.

Kapra zbavíme páteře a naporcujeme. Porce podélně asi dvakrát nařízneme a prosolíme. Do každého zářezu vložíme citronové půlkolečko. Porce kapra potřeme olejem a necháme asi 30 minut uležet v lednici.

Odleženého kapra grilujeme z obou stran na předehřátém grilu nebo na rozpálené pánvi.

Kapra na roštu podáváme horkého s brambory nebo pečivem.