

Kapr na mandlích

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Osolené

opepřené porce kapra pokapejte citrónovou šťávou a nechte ležet dvě hodiny. Dejte na gril a potírejte to olejem. Omáčka: na oleji poduste plátky oloupaných mandlí (5 dkg) a najemno nakrájenou cibuli. Přidejte máslo (4 dkg)

zaliňte smetanou (necelé 1 dcl) a ještě přidejte trochu citrónové šťávy. Povařte. Rybu sundejte z grilu dejte na talířek a touto omáčkou z mandlí ji podlijte

Postup

Osolené, opepřené porce kapra pokapejte citrónovou šťávou a nechte ležet dvě hodiny. Dejte na gril a potírejte to olejem. Omáčka: na oleji poduste plátky oloupaných mandlí (5 dkg) a najemno nakrájenou cibuli. Přidejte máslo (4 dkg), zaliňte smetanou (necelé 1 dcl) a ještě přidejte trochu citrónové šťávy. Povařte. Rybu sundejte z grilu, dejte na talířek a touto omáčkou z mandlí ji podlijte.