

Kapr v pivním těstíčku

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 porce kapra (kdo nemá rád kůži tak stažené)

sůl

tuk na smažení

Těstíčko:

5 lžic 10 % piva

1 vejce

sůl

0,25 lžičky pálivé papriky

1 lžice oleje

hladká mouka dle potřeby

Postup

Kapra osolíme, namáčíme v těstíčku a volně smažíme ve vyšší vrstvě tuku. Po usmažení obkládáme dílky citrónu. Těstíčko: Všechny přísady promícháme a podle potřeby zahustíme hladkou moukou, až vznikne zahoustlé hladké těstíčko.