Kapr po břeclavsku

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kapr
0,5 l mléka
150 g másla
60 g hladké mouky
1 citron
1 lžička mleté papriky
česnek
drcený kmín
grilovací koření
sůl

Postup

Naporcovaného kapra vložíme na několik hodin do studeného mléka (nejlépe přes noc). Poté porce omyjeme vodou, nasolíme, pokapeme citronem a necháme odležet. V hladké mouce zamícháme kmín, papriku a grilovací koření. V ní obalíme porce kapra a opečeme je na rozehřátém másle na pánvi přikryté pokličkou. Po opečení ze všech stran porce vložíme do mísy a ještě horké přelijeme máslem s utřeným česnekem. Podáváme s bramborovým salátem nebo kaší.