

Kapr na grilu

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Očištěné porce kapra osušíme, pokapeme citrónovou šťávou a necháme chvíli odležet. Opět je osušíme a protkneme klínky slaniny nebo klínky česneku nebo poprášíme mletou paprikou nebo kořením kari.

Připravené porce osolíme pokapeme olejem, vložíme pod rozehřátý gril, po chvíli je obrátíme, opět pokapeme olejem a grilujeme doměkka. Celková doba grilování se řídí výškou kapra a intenzitou příkonu tepla (celkem asi 12 ? 18 minut). Podáváme s opečenými brambory nebo se smaženými bramborovými hranolky a s majonézovou omáčkou nebo s ochuceným máslem.