





Kapr v kořeněném těstíčku



Druh jídla:  Ryby a mořské plody

Příležitost:  Slavnostní menu

Sezóna:  Vánoce

Způsob vaření:  Smažení

Suroviny pro 4 osoby:

4 lžíce Ryby Avokádo

50 ml bílého vína
1 citrón
1 vejce
olej
4 lžíce hladké mouky
4 kapří filety

Způsob přípravy

Citronovou šťávu smícháme se dvěma lžícemi kořenící směsi na Ryby. Filety očistíme a potřeme marinádou. Necháme 2 hodiny uležet. V míse smícháme vejce, víno, hladkou mouku a zbytek kořenící směsi. Připravíme hustější těstíčko, ve kterém rybu obalíme. Obalené filety smažíme pozvolna na rozpálené oleji. Kapra můžeme posypat mandlovými plátky.