

Recepty



Pečený kapr v troubě

Ingredience

kapr: 1 ks
máslo: 50 g
citron: 1 ks
čerstvé oregano: 1 PL
čerstvý tymián: 1 PL
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Kapra rozřízneme ostrým nožem v břišní části, odstraníme vnitřnosti, případně i odřízneme hlavu, ale můžeme ji ponechat. Rybu opláchneme a pečlivě...

Pečený kapr v troubě - recept

Kapra rozřízneme ostrým nožem v břišní části, odstraníme vnitřnosti, případně i odřízneme hlavu, ale můžeme ji ponechat. Rybu opláchneme a pečlivě osušíme čistou utěrkou.

Kapra osolíme a opeříme z obou stran, do vykuchaného vnitřku dáme polovinu tymiánu a oregana a asi 3 tenké plátky citronu. Rybu dáme na plech vyložený pečicím papírem, poklademe tenkými plátky másla a vložíme do rozehřáté trouby. Pečeme **20 minut na na 200 °C**, přidáme zbytek tymiánu a

oregana a vrátíme do trouby **na posledních 10 minut**. Před podáváním pokapeme citronem.

Pečený kapr v troubě se hodí k přílohám z brambor, případně k pečené zelenině, kterou můžeme upéct společně s rybou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí