

# Kapr na česneku se slaninou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 0min , Porce: 1

**1663** kalorií , **0 g** cukrů , **120 g** tuků , **176 g** bílkovin

**Autor:** bookmen

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kapr-na-cesneku-se-slaninou>

## Příprava

Pekáč vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Pokryjeme plátky anglické slaniny, na kterou položíme porce kapra potřené česnekem. Posypeme grilovacím kořením a zasypeme cibulí promíchanou s paprikou nakrájenou na proužky. Podlijeme trochu olejem, na povrch dáme 3-4 plátky másla a pečeme asi 35 minut. Během pečení alespoň jednou podlijeme.

## Ingredience

- 1000 g staženého kapra
- sůl dle potřeby
- 1 cibule
- 1 česnek
- 150 g anglické slaniny
- grilovací koření (pikantnější)
- mletý pepř
- 1 máslo
- strouhanka
- 1 paprika (kapie)

## Kategorie

Vánoce, Česká, Ryby a dary moře

