

Kapr zapečený s kyselou smetanou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

312 kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapr-zapeceny-s-kyselou-smetanou>

Příprava

Nejdříve si připravíme filety z kapra. Do pekáče rozložíme na plátky pokrájenou cibuli a porce kapra, které osolíme, okořeníme a pokapeme citrónovou šťávou. Zalijeme částí smetany, vložíme do trouby a pečeme. Během pečení podléváme smetanou. Porce kapra vyjmeme a šťávu přecedíme.

Ingredience

- 1 kapr
- 1 cibule
- 1 balení kysané smetany
- 1 lžička soli
- 1 lžička tymiánu (Mateřídoušky obecné)
- 2 lžíce citronové šťávy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Ryby a dary moře, Rodina, Hlavní chod

