

Vánoční kapr v trojobale



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

4579 kalorií , **0 g** cukrů , **511 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: Gabriela

Odkaz: <https://srecepty.cz/vanocni-kapr-v-trojobale>

Příprava

Kapra potřeme citronovou šťávou, osolíme a necháme v chladničce odležet. Nachystáme do misek hladkou mouku, do druhé rozšlehané mléko s vejci a do třetí strouhanku. Porce z kapra osušíme a obalíme v mouce, vejcích a strouhance, poté znovu v mouce a vejcích a naposledy zlehka ve strouhance.

Obalené porce neukládáme na sebe, aby porce kapra neprovlhly, ale vedle sebe. V hlubší pánvi rozpálíme olej, kapra pomalu smažíme po obou stranách, dokud nezíská zlatavou barvu.

Při servírování můžeme jednotlivé smažené řízky z kapra mírně potřít rozpuštěným máslem a ozdobit kolečkem citrónu.

Ingredience

- 0.5 balení hladká mouka
- 1 lžička sůl
- 0.5 balení strouhanka
- 0.5 l rostlinný olej
- 0.5 balení máslo
- 1 ks citrón
- 0.2 l mléko
- 2 ks vejce
- 8 ks kapr

Kategorie

Vánoce, Česká

