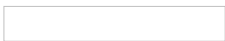


Kapr na chlebu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 8

3339 kalorií , **0 g** cukrů , **192 g** tuků , **482 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapr-na-chlebu>

Příprava

Kapra vykucháme, osolíme i vevnitř, posypeme vegetou, vyložíme plátky česneku a celého posadíme na patku chleba. Lehce podlijeme, poklademe plátky másla a pečeme. Zhruba v polovině pečení podlijeme 2dl vína a dopečeme. Kapr se nám po upečení při naříznutí při hřbetu krásně vykostí. Chléb z kapra můžeme rozmělnit ve šťávě z kapra (nemusíme).

Ingredience

- starší patku chleba
- 3 kg kapra
- máslo
- voda
- 3 stroužky česneku
- sůl
- Vegeta
- 2 dcl bílého vína

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Labužník, Hlavní chod