Vianočný pečený kapor

Recepty

Hlavné chody

Vianoce

0 min

0



3.0

1172

Budete potrebovať

Kapor menší	1 ks
Mlieko	
Ryby korenie Vitana	1 ks
Maslo	250 gr
Citróny	2-3 ks
Rozmarín	

Príprava receptu

Kapra pred pečením naložíme do mlieka na cca 24 hodín, aby sa vytiahla pachuť.

Pred pečením kapra potrieme z každej strany korením Vitana Ryby. Do vnútra vložíme plátky masla, kolieska citróna a viazaničku rozmarínu.

Na spodok pekáča uložíme kúsky masla a kolieska citróna. Na túto podstielku položíme kapra, na ktorého ešte uložíme plátky masla. Pečieme pri teplote 180 stupňov cca 20 – 30 minút podľa veľkosti kapra.

Podávame so zemiakovým šalátom.



Rozmarín



Ryby