



Vianočný pečený kapor

Recepty



Hlavné chody



Vianoce



0 min



0



3.0

1171



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