



Pečený kapr s vejci a bramborovou omáčkou

Jednoduchý pokrm z čerstvého kapra a vajec, ideální na rychlý oběd nebo večeři.

#Ryba #Snadné #Oběd

⌚ Příprava 15 min · Vaření 25 min Střední 👤 2 porce ≈ 209,72 Kč/porce 🔥 420 kcal/porce

Na porci: 0 38 g bílkovin ₪ 4 g sacharidů 0 27 g tuků

 **Hlavní suroviny ve slevě**
Ušetříte 334,91 Kč

754,35 Kč **419,44 Kč** -44 %

Suroviny

 **Kapr obecný púlený bez kúže chlaz. váž. · 0.5 kg** 117,04 Kč
Potřeba: 500 g ↓ Nejnižší cena 

 **Refi-CZ Vejce "M" 180 ks · 10.37 kg** 302,40 Kč
Potřeba: 2 ks ↓ Nejnižší cena 

Co ještě přidat

 **SOLSAN mořská sůl s jódem 1 kg · 1 kg** 28,90 Kč
Potřeba: 1 lžička 

 **Benkor Pepř černý mletý · 20 g** 24,90 Kč
Potřeba: na špičku nože 

 **aro Olej olivový z pokrutin 1 l · 1 l** 101,05 Kč
Potřeba: 2 lžíce 

 **Citróny volné · 250 g** 9,98 Kč
Potřeba: volitelně 



Postup

- 1** Kapra osolte, opepřete a nechte 10 minut odležet.
- 2** Vejce uvařte natvrdo, oloupejte a nakrájejte na kolečka.
- 3** Kapra opečte na oleji z obou stran do zlatova, asi 8 minut na každou stranu.
- 4** Podávejte kapra ozdobeného vejci a pokapaného citronem podle chuti.

Tip: Kapra můžete před smažením obalit v mouce pro křupavější kůrčičku.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.

