

Smažený kapr s bramborovým salátem po vsi

Klasický smažený kapr s křupavou strouhankovou krustou, rychlá česká klasika na jeden zátah.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Ryba #Smažené #Klasika

Alergeny: lepek, vejce, ryby (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 15 min · Vaření 15 min Střední 2 porce 420 kcal/porce

Na porci: 32 g bílkovin 25 g sacharidů 22 g tuků

Suroviny



Kapr obecný půlený bez kůže chlaz. váž. · 0.5 kg
Potřeba: 500 g
117,04 Kč
Nejnižší cena
makro

Babiččina volba Mouka pšeničná polohrubá 4 x 1 kg · 4 kg
Potřeba: 50 g
73,92 Kč
Nejnižší cena
makro

Co ještě přidat



Refi Vejce "M" 180 ks · 10.37 kg
Potřeba: 1 ks
622,94 Kč
makro



Strouhanka z pečiva 10 x 500 g · 5 kg
Potřeba: 80 g
236,32 Kč
makro



SOLSAN mořská sůl hrubozrnná 1 kg · 1 kg
Potřeba: podle chuti
28,90 Kč
makro



Mr. Pepprna Pepř černý mletý 530 g · 530 g
Potřeba: podle chuti
253,12 Kč
Nejnižší cena
makro



OLEJOVÝ MLÝN PETRÁVEČ Řepkový olej smažák 750 ml · 750 ml
Potřeba: 100 ml
88,48 Kč
makro



Citróny volné · 250 g
Potřeba: 1/2 ks

6,73 Kč
Nejnižší cena

Postup

1. Kapra osolte a opepřete z obou stran a nechte 10 minut odležet.
2. Obalte rybu postupně v mouce, rozšlehaném vejci a strouhance.
3. Rozehřejte olej na pánvi a smažte kapra po obou stranách dozlatova, asi 5 až 6 minut z každé strany.
4. Osušte na papírové utěrce a podávejte s citronem.

Tip: Podávejte s bramborovým salátem nebo jen s krajícem chleba a plátkem citronu.

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