

Kapor pečený v alobalu

Potrebuje

- - 1 kapor
- - 50 g masla
- - soľ
- - tvrdý syr Karička

Postup

Kapra očistíme, vypitváme, dobre umyjeme, posolíme, potrieme rozpustebým maslom a vložíme do alobalu. Dáme ho piecť na 25 minút do dobre vyhriatej rúry. Upečeného kapra rozrežeme na porcie, obalíme zemiakovými hranolkami, hráškom, uhorkami a strúhaným syrom. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Mária zo Sloviniek

náročnosť: nízka

čas: 15 minút

porcie:

bezlepkový recept: Áno