

KAPR V PIVNÍM TĚSTÍČKU

Březen - vaříme zdravě s Rybárnou Kinský!

Máme pro vás další velmi jednoduchý a také zdravý recept. Tentokrát na KAPRA V PIVNÍM TĚSTÍČKU. Tento recept na naši levnou a dostupnou rybu zvládne opravdu každý! Tak jdeme na to!

Na 2 porce budete potřebovat: 400 g kapra (filety), sůl, citron, 60 ml piva
bylinky (doporučujeme tymián, rozmarýn nebo kopr), 1 vejce,
100 g hladké mouky, olej řepkový
+ vařené brambory, pečivo + zeleninový salát

Kapří filety omyjeme a osušíme. Potřeme je citronovou šťávou, osolíme a necháme v ledničce asi 15 min odležet.

Připravíme si pивní těstíčko. Vejce rozmícháme a smícháme s pivem, postupně zamícháme i hladkou mouku. Nakonec do těstíčka přidáme nasekané bylinky - buď čerstvé, nebo i sušené.

Na pánvi rozehtřejeme řepkový olej. Na tepelnou úpravu je jeden z nejvhodnějších, proto nesmažte na olivovém, nesvědčí mu vysoké teploty. Kapra namočíme do těstíčka a po obou stranách orestujeme na oleji dozlatova. Hotovou rybu podáváme s vařeným bramborem nebo zeleninovým salátem a pečivem. Dobrou chuť přeje Rybárna Kinský!

