



Pečený kapr s ředkvičkovým salátkem

Křupavě upečený kapr podávaný s osvěžujícím salátem z čerstvých ředkviček. Jednoduché a rychlé jídlo plné chuti.

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.

#Večeře #Ryba #Lehké

⌚ Příprava 15 min · Vaření 25 min Střední 👤 2 porce 🔥 420 kcal/porce

Na porci: 0 38 g bílkovin 🍷 6 g sacharidů 🍳 26 g tuků

Suroviny

- | | | |
|--|--|---|
|  | Kapr obecný púlený bez kúže chlaz. váž. · 0.5 kg
Potřeba: 500 g | 117,04 Kč
↓ Nejnižší cena
 |
|  | Ředkvičky s natí čerstvé 1 ks svazek · 200 g
Potřeba: 1 svazek (200 g) | 13,33 Kč
 |

Co ještě přidat

- | | | |
|--|---|--|
|  | aro Olej olivový z pokrutin 1 l · 1 l
Potřeba: 2 lžíce | 101,05 Kč
 |
|  | ATI DELICATES Champion Citronová šťáva 100 % porce 10 x 7,5...
Potřeba: 1 lžíce | 19,15 Kč
 |
|  | SOLSAN mořská sůl s jódem 1 kg · 1 kg
Potřeba: dle chuti | 28,90 Kč
 |
|  | Mr. Pepprna Pepř černý mletý 530 g · 530 g
Potřeba: dle chuti | 360,64 Kč
 |

Postup

- 1** Kapra osolte, opepřete a nechte 10 minut odležet.
- 2** Pekáč vymažte olejem, kapra položte kůží dolů a pečte v troubě předehřáté na 200 °C asi 20 až 25 minut do zlatova.
- 3** Ředkvičky omyjte, natě nasekejte a ředkvičky nakrájejte na tenké plátky.
- 4** Ředkvičky a nasekanou nať smíchejte s trochou oleje, citronové šťávy, solí a pepřem.
- 5** Upečeného kapra podávejte s ředkvičkovým salátkem.

Tip: Kapra můžete před pečením potřít trochou hořčice pro výraznější chuť.



Otevři recept v telefonu

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