

Pečený kapr se šalvějí a křenem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kapra naporcujeme, osolíme, pokapeme citrónovou šťávou, posypeme šalvějí a dáme péct do trouby. Upečeného kapra posypeme nastrohaným křenem a můžeme servírovat.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Citróny** - 20 g
- **Křen** - 10 g
- **Kapr půlka s kůží čerstvá chlazená** - 200 g
- **Šalvěj** - 20 g
- **Olej slunečnicový** - 6 g

