

Kapr pečený s porkem v alobalu

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Očištěného kapra osolíme, okmínujeme, pokapeme citronem a zabalíme společně s nakrájeným porkem a kouskem másla do alobalu. Vložíme do kastrolu, podlijeme vodou a dusíme.

Ingredience

- **Pórek** - 70 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Citróny** - 30 g
- **Kapr půlka s kůží čerstvá chlazená** - 240 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 8 g

