



## Kapor na cesnaku

### **Suroviny**

1 kapor,  
2 lyžice rajčinového pretlaku  
1 lyžicu olivového oleja,  
mäsový vývar,  
oregano,  
0,2 l bieleho vína,  
2 strúčiky cesnaku,  
soľ,  
citrónová šťava

### **Postup**

Kapra očistíme a naporcujeme.  
Osoleného opražíme na oleji,

podlejeme vývarom a dáme piecť do vopred predhriatej rúry.  
Pečieme 10 minút a potom podlejeme vínom, potrieme pretlačeným  
cesnakom a pretlakom.  
Posypeme oreganom, polejeme citrónovou šťavou a upečieme.