

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 minut a potom podlejeme vínom, potrieme pretlačeným cesnakom a pretlakom.
Posypeme oreganom, polejeme citrónovou šťavou a upečieme.