



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.