



## 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,  
sol',  
citrónová šťava

### Postup:

Kapra očistíme a naporcujeme.

Osoleného oprážíme na oleji,  
podlejeme vývarom a dáme piečť do vopred predhriatej rúry.  
Pečieme 10 minut a potom podlejeme vínom, potrieme pretlačeným  
cesnakom a pretlakom.  
Posypeme oreganom, polejeme citrónovou šťavou a upečieme.