

# Kapr na grilu

Časová náročnost: 200 minut

## Seznam přísad

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| 1 ks    | kapr (o váze cca 1,5 až 2 kg) |
|         | sůl                           |
|         | hrubě podrcený kmín           |
| 1 ks    | cibule                        |
| 1 ks    | chemicky neošetřený pomeranč  |
| 2 lžíce | olivový olej                  |
| 1 dl    | tmavé pivo                    |



## Postup přípravy

Kapra vykucháme, omyjeme a očistíme. Zvenku i zevnitř do něj vetřeme trochu soli a hrubě podrceného kmínu. Dovnitř kapra dáme ještě na kolečka nakrájenou cibuli a do zářezů na kůži vložíme plátky pomeranče. Zakapeme olivovým olejem, přelijeme pivem a dáme na 2 hodiny do lednice uležet. Namarinovaného kapra (i s marinádou) přesuneme na dvojitý plát z alobalu a dáme na gril. Grilujeme na středním žáru asi 30 až 40 minut a několikrát jej v této době obrátíme. Na závěr vyndáme z alobalu a ještě chvíli dopečeme nezakryté, aby kapr získal křupavou kůrčičku. Podáváme s čerstvým pečivem a zeleninou podle chuti.