Smažený kapr s česnekem

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

1 ks	očištěný kapr (rozdělený na podkovy)
3 stroužek	česnek
	sůl
	mletý bílý pepř
	drcený kmín
	hladká mouka
2 ks	vejce
	strouhanka
	olej a máslo na smažení
1 ks	citron
	zelená petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Očištěné podkovy z kapra potřeme prolisovaným česnekem, osolíme, opepříme a okmínujeme. Poté je obalíme v klasickém trojobalu – hladké mouce. rozšlehaných vejcích a strouhance. Na hlubší pánvi si mezitím rozehřejeme olej s máslem a obalené kusy kapra v něm osmahneme z obou stran dozlatova. Smaženého kapra podáváme s plátky citronu a zelenou petrželkou. Jako příloha je k němu nejlepší bramborový salát.