Smažený kapr s jogurtem a mandlemi

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

1 ks	očištěný kapr
	sůl
	drcený kmín
1 kelímek	smetanový jogurt
	hladká mouka
2 ks	vejce
	strouhanka
	olej na smažení
50 g	máslo
150 g	mandlové plátky
	zelená petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Očištěné podkovy z kapra osolíme, okmínujeme a potřeme bílým jogurtem. Poté vložíme na hodinu do ledničky. Po vyndání je (i s jogurtovou košilkou) obalíme v klasickém trojobalu – hladké mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance. Na hlubší pánvi si mezitím rozehřejeme olej a obalené kusy kapra na něm osmahneme z obou stran dozlatova. Na druhé pánvičce si na másle mírně osmahneme mandlové plátky. Smaženého kapra naservírujeme na talíře, kde ho přesypeme opečenými mandlovými lupínky. Podáváme s plátky citronu a zelenou petrželkou. Jako přílohu volíme brambory nebo bramborový salát.