

Kapr s pečenou zeleninou

45–55 Min

Ingredients 4 Portions

= Kotányi Produkte

1	Kapr, přibližně 1,5 kg
	Kořenová zelenina podle vlastního výběru
	Olivový olej
	Mořská sůl s jódem
	Pepř černý mletý
3	Bobkový list celý
1 ČL	Kmín celý

Preparation

1. Kapra omyjte, na několika místech nařízněte kůži a ochuťte mořskou solí Kotányi a pepřem Kotányi.
2. Kořenovou zeleninu nakrájejte na kousky velikosti sousta a rozložte na plech. Přidejte bobkový list Kotányi a kmín Kotányi.
3. Přidejte kapra a česnek a pokapejte trochou olivového oleje.
4. 1. Pečte v troubě při 180 °C přibližně 30–40 minut, dokud nebude vše důkladně propečené a pěkně opečené.