

Kapor s pečenou zeleninou

45–55 Min

Príprava

1. Kapra umyte a na koži urobte niekoľko zárezov. Ochuťte morskou soľou Kotányi a čiernym korením Kotányi.
2. Koreňovú zeleninu nakrájajte na menšie kúsky a rozložte ju na plech na pečenie. Pridajte bobkové listy Kotányi a rascu Kotányi.
3. Pridajte kapra a cesnak, potom všetko pokvapkajte trochou olivového oleja.
4. Pečte v rúre pri teplote 180 °C približne 30 – 40 minút, kým nebude kapor úplne prepečený a zelenina pekne upečená.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

1	Kapor, približne 1,5 kg
	Koreňová zelenina podľa vlastného výberu
	Olivový olej
	Cesnak
	Morská soľ jedlá jódovaná
	Čierne korenie mleté
3 ks	Bobkový list celý
1 ČL	Rasca celá