

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.