

# Gotujemy...

## z „Mini Barem Rajewscy” ze Zbąszynia

**Józef Rajewski mistrz kucharski**



**Roman Rzepa**

Sposób przygotowania: Włoszczyznę obrać, rybę opłukać. Z warzyw, 1 łyżeczki rodzynek, przypraw i odrobiny soli ugotować wywar. Następnie włożyć do niego pokrojonego

na porcje karpia i na wolnym ogniu gotować 20 minut. Żelatynę zalać niewielką ilością wody i odstawić, aby napęczniała. Ugotowaną rybę ostrożnie wyjąć z wywaru i ostudzić. W ostudzonym wywarze rozpuścić żelatynę. Odrobinę galarety wlać na półmisek i zostawić. Na warstwie galarety ułożyć talarki warzywa, wymieszane z resztą rodzynek. Zalać małą ilością galarety, ponownie całość wystudzić. Na tym ułożyć porcje ryby. Przybraną listkami natki pietruszki, marchewki oraz cieniutkimi paseczkami skórki cytrynowej. Posypać ziarenkami pieprzu. Całość ostrożnie zalać pozostałą tężejącą galaretą. Odstawić w chłodne miejsce do zastygnięcia. Potrawy z ryb poleca Lokalna Grupa Rybacka Obra - Warta



### Karp w galarecie

Składniki potrzebne do przygotowania potrawy: 1 karp, 1 cytryna, 1 cebula, 1 łyżka rodzynek, 1,5 łyżki żelatyny, ziele angielskie, liść laurowy, sól, natka pietruszki, włoszczyzna.