Amelia Gregorowicz i Przemysław Łanda – II klasa Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych w ZST Lubsku. Łączą tradycję z nowoczesnością. Fusion to ich pasja!



**PASZTET Z KARPIA Z WIŚNIOWĄ ŻELKĄ**

PASZTET:

400g filetów z karpia

2 białka

200ml śmietanki 30%

łyżeczka startej skórki z cytryny

jajo

sól

pieprz



Filety mielimy i przecieramy przez sito. Do mięsa dodajemy białko, jajo i ucieramy na jednolitą masę. Doprawiamy do smaku. Śmietankę ubijamy i delikatnie łączymy z masą rybną. Całość wlewamy do formy i pieczemy w kąpieli wodnej przez 2 godziny w temp. 130st.





Żelka:

200g mrożonych wiśni

150ml wytrawnego wina czerwonego

3 goździki

łyżeczka cukru

łyżka żelatyny

Wiśnie gotujemy z winem i goździkami ok. 10 min. i przecedzamy przez gęste sito. W gorącym wywarze rozpuszczamy żelatynę i cukier. Wylewamy do formy i chłodzimy.



Sos bavarois:

100ml śmietanki 30%

łyżeczka cukru pudru

sok z 4 winogron

2 łyżeczki soku z cytryny

łyżeczka żelatyny

Żelatynę rozpuszczamy w 3 łyżkach gorącej wody. Dodajemy sok z cytryny i sok z winogron. Odstawiamy do schłodzenia. Śmietankę ubijamy, łączymy z cukrem pudrem i tężejącą żelatyną.

Na pasztet kładziemy żelkę. Dekorujemy sosem bavarois i świeżymi liśćmi botwinki.





**Faworki z karpia**

400g filetów z karpia

Mąka i/lub płatki kukurydziane do panierowania

2 jaja

olej rzepakowy

sól, pieprz



Filety kroimy w cienkie paski, doprawiamy solą i pieprzem. Panierujemy w jaju, mące i/lub płatkach. Smażymy na gorącym oleju na złocisty kolor.





Proponujemy podawać z sosem szafranowym.



