Amelia Waluś i Roksana Sierachan – III klasa Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych w ZST w Lubsku. W kuchni czują się jak ryba w wodzie!



**RÓŻE Z CIASTA PÓŁFRANCUSKIEGO NADZIEWANE MUSEM Z KARPIA**

Ciasto:

1 jajo

250ml wody

500g mąki

100g masła

szczypta soli

Mus z karpia:

400g filetów z karpia

100g boczku

1 por

sól

pieprz

papryka i mak do dekoracji



Sposób przygotowania:

Mus: zmiel filet z karpia. Por pokrojony w półkrążki dopraw solą, wymieszaj i poczekaj do zwiędnięcia. Mięso karpia połącz z porem, drobno pokrojonym boczkiem i dopraw do smaku.



Z jaja, mąki i wody ugnieć ciasto i odłóż na 25 min. do lodówki. Gdy ciasto odpocznie, podziel na 3 części i każdą część rozwałkuj na cienkie placki. Przesmaruj je roztopionym wcześniej masłem, układaj jeden placek na drugim, a następnie zwiń ułożone w ten sposób placki w roladę. Następnie pokrój roladę na 10 równych części. Każdą z części rozwałkuj cienko, nałóż mus i zwiń w różę. Całość udekoruj czerwoną papryką, posmaruj wodą i makiem.







Włóż róże do rozgrzanego piekarnika i piecz w temp. 180st. przez 45 min.





**ROLADA Z KARPIA**

300g mielonego filetów z karpia

5 pokrojonych suszonych pomidorów

100ml Śmietanki 30%

1 czosnek

1 zeszklona cebulka



Sposób przygotowania:

Wyłóż wszystkie składniki do miski i sporządź jednolitą masę. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Wyłóż na folię spożywczą i uformuj roladę.







Następnie piecz w żaroodpornym naczyniu w temp. 180st. przez 20min. Udekoruj ziołowym pesto i karmelizowaną marchewką.

