

# Gotujemy...

## z „Mini Barem Rajewscy” ze Zbąszynia

**Patrycja Zielińska**



Małgorzaty Rajewskiej

Przygotowanie sosu greckiego: Oczyszczone warzywa pokroić w cienkie paseczki, włożyć do rondla i zasmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Dodać 6-7 łyżek wody i dusić do miękkości. Pod koniec dodać koncentrat pomidorowy, przyprawić do smaku solą, cukrem, cytryną lub kwaskiem cytrynowym, pieprzem i papryką.

Wykonanie: Z karpia wyjąć ości, filety pokroić w poprzek, osolić i usmażyć (bez panierki). Rybę ułożyć na półmisku, obłożyć gęstym sosem i udekorować. Można podawać na gorąco i zimno.

Spożywanie ryb poleca Lokalna Grupa Rybacka Obra - Warta



### **Karp po grecku**

Składniki: Karp, średniej wielkości marchew, 5 dkg selera, 5 dkg korzenia pietruszki, 4-5 łyżek oleju, duża cebula, łyżka koncentratu pomidorowego, sól, pieprz, cukier, papryka słodka, sok z cytryny.

**Roman Rzepa**

Prezentujemy potrawę przygotowaną przez uczennicę Zakładu Gastronomicznego