

# Gotujemy...

## z „Mini Barem Rajewscy” ze Zbąszynia

**Marlena Dulat**



**Roman Rzepa:**

Prezentujemy potrawę przygotowaną przez uczennicę Zakładu Gastronomicznego

Małgorzaty Rajewskiej.

Sposób przygotowania: rybę opłukać, odfiletować, posolić, położyć do naczynia żaroodpornego i polać tłuszczem, wstawić do piekarnika na 10-15 min. Pieczarki oczyścić, opłukać, cienko poszatkować. Dodać cebulę pokrojoną w krążki, tłuszcz, sól, pieprz, 1-2 łyżki wody (dusić 10 min). Rybę wyjąć z piekarnika, pokryć pieczarkami, oblać lekko osoloną śmietaną, posypać startym serem i wstawić do nagrzanego piekarnika na około 15min.

Potrawa jest smaczna. warto z pewnością spróbować tego przepisu i zaserwować danie podczas wieczery wigilijnej.

Spożywanie ryb poleca Lokalna Grupa Rybacka Obra - Warta



**Karp zapiekany z pieczarkami**

Składniki potrzebne do przygotowania potrawy:

1 kilogram karpia, 10 dag pieczarek, 60 g tłuszczu, 100 g cebuli, 180 ml śmietany, 50 g sera