



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

## KARP W SOSIE BAKALIOWO-PORZECZKOWYM Z PĘCZAKIEM CYNAMONOWYM



### SKŁADNIKI (1 PORCJA):

- 150 g filetu z karpia COOK BAZA
- 30 g puree porzeczkowego PONTHER
- 20 ml śmietany YES CHEF
- 3 łyżki masła Roast & Fry DEBIC
- 60 g pęczaku GRANO
- 40 g rodzynek COOK BAZA
- 30 g migdałów COOK BAZA
- 40 g cebuli
- ½ szt. kory cynamonu ARCO
- pieprz cytrynowy RAPS
- sól i pieprz do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Sos: cebulę pokrój w piórka, podsmaż na maśle, a następnie dodaj rodzynek i migdały. Podlej puree porzeczkowym. Po zagotowaniu podlej śmietaną i dopraw do smaku. Pęczak ugotuj z cynamonem do miękkości. Karpia usmaż na patelni, dopraw pieprzem cytrynowym i ułóż na kaszy polewając delikatnie sosem.