



MIEJSCE  
INSPIRACJI

## *Filet z karpia w migdałach z pieczarkami, placki z kaszy gryczanej, sos z gruszki*

Porcja: 2 osoby

### SKŁADNIKI

- Filet z karpia – 500g
- Pieczarki – 100g
- Olej – 50ml
- Koperek – 60g
- Masło – 50g
- Chilli świeże – 20g
- Migdały w płatkach – 20g
- Sól i pieprz do smaku

### PLACKI GRYCZANE SELEREM

- Kasza gryczana sucha – 60g
- Seler korzeń – 100g
- Cebula – 30g
- Jajko – 1 szt.
- Masło – 40g
- Mąka pszenna – 40g
- Olej do usmażenia placków
- Sól i pieprz do smaku

### SOS GRUSZKOWY

- Gruszka – 200g
- Cukier – 30g
- Śmietanka 30% - 200 ml
- Sól do smaku

Filet z ryby oczyścić i dobrze opłukać pod bieżącą, zimną wodą. Następnie zamarynować w soli i pieprzu, cytrynie i koperku.

Pieczarki umyć pod bieżącą wodą i włożyć do miski, następnie polać olejem i doprawić solą. Pieczarki upiec w piekarniku w 160 stopniach przez 15 minut.

Migdały uprażyć na rozgrzanej patelni.

Całość umieścić w jednym naczyniu i piec w piekarniku przez 20 minut w temperaturze 170 stopni. Przed samym wyjęciem z pieca dodać kawałek masła dla stworzenia aromatycznego sosu.

Kaszę gryczaną ugotować i wystudzić. Następnie dodać starty na drobnej tarce seler. Cebulę posiekać w drobną kostkę i zeszklić na maśle. Całość przesytać do miski oraz wbić 1 jajko, dodać mąkę, doprawić do smaku i dobrze wymieszać całość, tak by powstało gęste ciasto z których formujemy placki o wadze około 50g (około 5cm), które smażymy na rozgrzanej patelni.

Gruszki obrać i pokroić w kostkę. Śmietankę z cukrem i cynamonem zagotować i zredukować o połowę. Do gotowej śmietanki dodajemy gruszkę i solimy. Odstawiamy z palnika i po 20 minutach delikatnie podgrzewany wtedy wszystkie smaki są już idealnie połączone.