

# Faworki z karpia z kaszą kuskus

22 grudnia 2021

## **Składniki na 4 porcje**

### Ryba:

- filet z karpia ok. 1 kg.,
- 5 łyżek mąki,
- 1 litr oleju,
- 4 jajka,
- sól, pieprz.

### Kasza kuskus:

- 400 g kaszy kuskus,
- 750 ml bulionu warzywnego,
- 2 łyżki soku z cytryny,
- 2 łyżki masła,
- 10 listków świeżej kolendry.

### Sos:

- 250 ml bulionu warzywnego,
- 2 łyżki masła,
- 2 łyżki mąki,
- 2 łyżki posiekanego koperku,
- 3 łyżki śmietany 18% do zup,
- sól, pieprz.

### Sałatka:

- opakowanie sałaty mix sałat,
- 1 łyżka soku z cytryny lub 2 łyżeczki octu winnego,
- 4 łyżki oliwy,
- sól, cukier, pieprz,
- 1 łyżeczka musztardy.

## **Wykonanie potrawy**

### Ryba:

Filet pokroić w paski o szerokości 5 cm. Rybę naciąć i przepieść tak, jak to się

robi w faworkach, doprawić solą i pieprzem, odłożyć na 15 minut. Następnie lekko oprószyć mąką i smażyć w szerokim rondlu na mocno rozgrzanym oleju. Gdy faworki z karpia zaczną się rumienić i wypływać zmniejszyć ogień i smażyć około 25 minut. Porcje ryby wyjąć i osączyć na papierowym ręczniku.

#### Kasza kuskus:

Kaszę wysypać do miski i zalać wrzącym bulionem. Przykryć miskę i poczekać 5 minut aż kasza wchłonie płyn. Po tym czasie do kaszy dodajemy masło, sok z cytryny oraz kolendrę i mieszamy.

#### Sos:

W garnku lub patelni roztopić masło. Na rozgrzane masło wsypać mąkę pszenną i stale mieszając podsmażyć. Nie przerywając mieszania powoli wlać zimny bulion warzywny, dodać posiekany koperek i doprawić solą i pieprzem. Gotować na małym ogniu do zgęstnienia sosu. Na koniec, po zdjęciu sosu z ognia dodać śmietanę.

#### Sałatka:

Do miseczki wlać sok z cytryny lub ocet winny, dodać sól, cukier, musztardę i oliwę, mieszać aż składniki się połączą. Doprawić świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Gotowym sosem polać sałatę.

Danie podawać z cząstkami cytryny.

*Autor: **Koło Gospodyń Wiejskich w Kolechovicach***