

nadziewane filety z soli

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z Soli	4 szt
sok z cytryny	1 łyżeczka
oliwa	1 łyżka
masło	1 łyżka
płatki migdałowe	50 gram
Farsz:	
twarożek	20 dkg
czosnek	1 ząbek
koperek	1 łyżka
sól	1/2 łyżeczki
pieprz	1/2 łyżeczki
bazylia	1 łyżka
cebula	3 łyżki
parmezan	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety posypujemy solą i skrapiamy sokiem z cytryny. Czosnek rozcieramy z solą i pieprzem i miksujemy z bazylią, koperkiem, cebulą, twarogiem i parmezanem na gładką masę. Filety smarujemy masą i zwijamy w rulon. Żaroodporny piekarnik smarujemy masłem, układamy ruloniki, skrapiamy je oliwą i posypujemy migdałami, wstawiamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i pieczemy 25 min.