

Pstrąg w migdałach



SATINE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pstrąg	1 sztuka
tymianek	1 gałązka
oliwa	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
płatki migdałowe	1 opakowanie
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pstrąga nacieramy oliwą ze zmiażdżonym czosnkiem. Do środka wsadzamy gałązkę tymianku, posypujemy go przyprawą. Wsadzamy do pieca w folii aluminiowej na 20 minut 180 stopni C. Płatki przyrumieniamy na patelni. Wyjmujemy pstrąga i obsypujemy go płatkami.