

Pstrąg z migdałami



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pstrągi	5 sztuk
płatki migdałowe	12-13 dag
masło	12 dag
czosnek	2 ząbki
limonka	2 sztuki
boczek	5 plasterków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pstrągi wypatroszyć, oskrobać i umyć. Skropić sokiem z limonki. Czosnek po obraniu należy posiekać. 10 dag płatków migdałowych należy utrzeć z 10 dag masła, czosnkiem pieprzem i solą. Piekarnik nagrzać do 200 stopni, ryby wysmarować w środku masłem z migdałami i czosnkiem. Ryby zawijać w plasterki boczku i folię aluminiową. Piec około 30 minut w piekarniku. Podawać polane rozpuszczonym masłem z migdałami i ćwiartką limonki.