Pstrągi nadziewane po marokańsku

Olla

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 3 porcje

Składniki:

- pstrąg - 2 szt.
- ryż - 100 g
- daktyle - 100 g
- cebula - 1 szt.
- migdały - 50 g
- cynamon - 1/2 łyżeczka
- imbir starty - 1/2 łyżeczka
- kolendra świeża - 1/2 natka
- cukier - 1/2 łyżeczka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- cytryna - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż ugotować, odcedzić i ostudzić. Daktyle i cebule drobno pokroić, migdały obrać ze skórki i również pokroić. Składniki wymieszać z ryżem dodając kolendrę, połowę cynamonu i szczyptę soli.
Pstrągi oczyścić, wypłukać i nadziać farszem (ja z moich ryb wyjęłam przy czyszczeniu kręgosłup z ośćmi dzięki temu zmieściło się więcej farszu. Ryby związać nitką aby farsz nie wypadł, ułożyć w formie do zapiekania a wierzch polać masłem i posypać solą, pieprzem, cukrem i startym imbirem. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 160'C i piec ok 20 min na złoty kolor
Przed podaniem posypać resztą cynamonu.
podawać z cytryną