



 60 minut  3 osoby  Łatwe

## Składniki:

- sól - 1 szczypta
- gałka muskatołowa - 1 szczypta
- mleko - 250 mililitrów
- ser żółty - 80 gramów
- mąka - 20 gramów
- masło - 30 gramów
- migdały - 40 gramów
- ketchup - 80 gramów
- kawior - 40 gramów
- amur - 1 kilogram

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Oczyszczonego i wypatroszonego amura umyj, a następnie przekrój wzdłuż na połówki. Usuń ości i pokrój ukośnie na porcje.
2. Posyp pieprzem i skrop sokiem z cytryny. Pozostaw w chłodnym miejscu na 30 minut.
3. Posyp przyprawami, tłuszczem i upiecz w piekarniku.
4. Migdały sparz, obierz ze skórki i zetrzyj.
5. Rozgrzej tłuszcz, wymieszaj z mąką i zasmaż.
6. Powoli wlewaj zimne mleko. Zagotuj, a następnie połącz z kawiolem i migdałami. Dopraw.
7. Sosem zalej rybę. Posyp tartym serem i zapiecz.