



przepisy.pl

# Poładwiczki w migdałach

 45 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- bułka tarta - 1 łyżka
- rozmaryn - 3 sztuki
- sól - 1 szczypta
- żółtka - 2 sztuki
- masło - 2 łyżki
- poładwiczki wieprzowe - 1 kilogram
- bazylia - 3 sztuki
- migdały - 20 dekagramów
- natka pietruszki posiekana - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Poładwiczki umyj, osusz, posyp solą i pieprzem, po czym obsmaż na maśle\*. Przełóż do natłuszczonego i posypanego bułką naczynia żaroodpornego.
2. Migdały sparz, drobno pokrój.
3. Żółtka posiekaj, wymieszaj z migdałami, dodaj posiekane ziołami, przypraw solą i pieprzem.
4. Masą zalej poładwiczki i zapiekaj około 15 minut w temperaturze 200 stopni. \*Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)