



Состав:

500г моркови

2 средние луковицы лука репчатого

100г миндаля

1/4 лимона

2 ст.л. оливкового масла

10г петрушки

3 зубчика чеснока

соль

перец черный молотый

Рецепт приготовления моркови с миндалем в горшочках

Морковь и лук промыть, очистить и нарезать крупными дольками. Миндаль обжарить на сковороде без добавления масла. Петрушку, чеснок и миндаль измельчить в блендере до получения однородной массы, добавить выжатый лимонный сок и перемешать.

Морковь с луком перемешать и уложить в горшочки слоями, перемежая каждый слой приготовленной смесью из миндаля, петрушки и чеснока.

Готовить в предварительно разогретой до 180 градусов духовке в течение 30-40 минут.

Приятного аппетита!