

## פילה אמנון ברוטב לימון עם שקדים

### 4 מנות

מצרכים:

4 פילה מושט (אמנון)

2 כוסות מים קרים

2 כפות שמן קנולה

1 לימון סחוט

מלח

פלפל שחור

2 כפיות מרק טעם עוף (פרווה)

כפית קורנפלור

2-3 שיני שום כתושות

חופן כוסברה קצוצה

חופן פטרוזיליה קצוצה

מעט פרוסות שקדים קלויים

### אופן ההכנה:

לשפוך לסיר את המים, שמן, מלח פלפל ומיץ לימון ולהביא לרתיחה.

להוסיף את הקורנפלור ולערבב היטב שלא יישארו גושים.

להוסיף מרק עוף ושום כתוש ולערבב היטב.

לשטוף היטב את הדגים, להניח בסיר ולבשל כעשר דקות על אש בינונית.

לפזר את הפטרוזיליה והכוסברה מעל הדגים לבשל שוב כעשר דקות ולהוריד

מהאש. להניח דג על הצלחת מעל מעט רוטב ושקדים קלויים - בתאבון!