**Pieczony pstrąg z czosnkiem niedźwiedzim  Magda Cyra**
składniki
2 pstrągi
garść czosnku niedźwiedziego
3 łyżki orzechów włoskich'
sól morska
olej
masło ok 2 łyżki
1kg młodych ziemniaków
przyprawa do ziemniaków

W mikserze miksujemy czosnek niedźwiedzi z orzechami i olejem. Doprawiamy solą do smaku. Jeszcze raz miksujemy i odstawiamy do lodówki.
Pstrągi patroszymy myjemy solimy . Do brzuszka wkładamy kawałek masła i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na ok 15 min.
Ziemniaki myjemy i gotujemy na półtwardo. Kroimy na pół posypujemy przyprawą do ziemniaków , układamy na blasze i wkładamy do piekarnika. Pstrągi smarujemy pesto z czosnku i wstawiamy jeszcze do piekarnika . Pieczemy w ok 170 stopniach aż pstrągi będą gotowe. Opiekane ziemniaki serwujemy z pstrągiem

**Baked trout with wild garlic**

Ingredients:

* 2 trouts
* a handful of wild garlic
* 3 tablespoons of walnuts
* sea salt
* oil
* about 2 tablespoons butter
* 1 kg young potatoes
* spice for potatoes

In a blender,we mix garlic with walnuts and oil. Season with salt to taste. Once again, mix and put in the fridge. Clean the trouts, wash and salt. Then inside the trout we put a piece of butter and we put it the oven preheated to 200 degrees for about 15 minutes. Wash the potatoes and cook . Then cut the half sprinkle with potatoes spice, put it on a boking pan and put in the oven. Trouts smear with garlic pesto and we put in the oven. We roast then in about 170 degrees until the trout will be ready. Baked potatoes are serve the with trout.