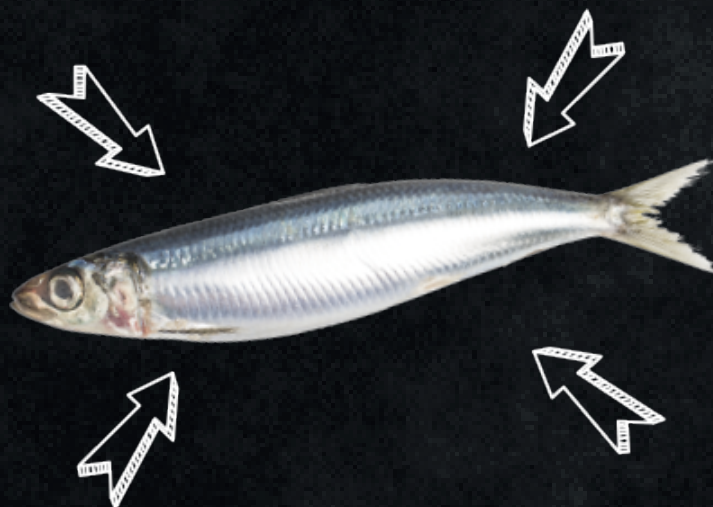


Sardynki ze szczypiorkiem i pieprzem cytrynowym



SKŁADNIKI:

- ok. 1 kg sardynek świeżych,
- pieprz cytrynowy,
- sok wyciśnięty z jednej cytryny,
- oliwa z oliwek 6 łyżek,
- białe wytrawne wino 1/2 szklanki.
- sól,
- czosnek,
- pęczek szczypiorku,
- świeży rozmaryn,

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Sardynki myjemy, patroszymy, osuszamy papierowym ręcznikiem.
2. W miseczce łączymy wszystkie składniki, rozgnieciony czosnek, kilka gałązek rozmarynu, sól, pieprz, oliwę z oliwek, białe wino, sok z cytryny.
3. Sardynki umieszczamy w zalewie i odstawiamy na chwilę, żeby wszystkie składniki się dobrze połączyły.
4. Sardynki wraz z zalewą wkładamy do naczynia żaroodpornego, tak aby nie leżały jedna na drugiej.
5. Całość umieszczamy w piekarniku nagrzanym do 180°C, pieczemy 30 minut.
6. Przed podaniem obsypujemy obficie posiekanym szczypiorkiem, najlepiej smakuje ze świeżą bagietką.



Nasz Targ
Rybny

