

Domaca sardina



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgsardina**
- **2 dlulja**
- **1 dlsirceta**
- **1 kašicicabibera**
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicicabibera**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**

Priprema

U podmazanu šerpu sa uljem reati girice da prekriju dno, a zatim posoliti, staviti malo bibera, malo suvog biljnog zacina, poprskati sa sircetom i uljem. Postupak ponavljati dok ne poredjate sve girice.

Staviti na šporet da provri i kuvati tako 10 minuta, a zatim smanjiti temperaturu toliko da se girice lagano krckaju. Obavezno poklopiti i u toku kuvanja povremeno prodrmati šerpu, nikako mešati. Kuvati još 120 minuta.

Šerpu sa gircama (bez poklopca) staviti u rernu zagrejanu na 160 stepeni i peci još 30 minuta.

Izvaditi iz rerne, ohladiti i služiti. Prijatno. :)

Savet

Veoma ukusna sardina, za vreme posta odličan obrok.