

## **Domaca sardina**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **160** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**sardina
- **2 dl**ulja
- **1 dl**sirceta
- **1 kašicica**bibera
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**bibera
- **2 kašicice**suvog 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 gericama (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 odlian obrok.