

Sardele na roštilju



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg sardela
- sirce
- 4 kašike ulja
- 2 kašičice sitno iseckanog crnog luka
- 1 lorberov list
- 1 kašicica iseckanog peršuna
- biber
- 65 g butera
- 1/2 kašičice alevne paprike

Priprema

Očišćene sardele poprskati sircetom. Ulje pomešati sa iseckanim crnim lukom, izlomljenim lorberovim listom, peršunom i biberom. Sardele prelići tom marinadom i ostaviti ih da stoje pola sata. U međuvremenu omekšati buter, pomešati sa alevom paprikom i dodati so, u ovlaženoj pergament hartiji ili aluminijumskoj foliji oblikovati u rolnu i tako zamotatnog staviti u frižider da se rashladi i stegne. Pre serviranja seci ga na kolutove koje se zatim režaju na ribu. Sardele ocediti i na zagrejanom grilu peci s jedne strane 4-5 minuta, a sa druge 3-4 minuta.