

Pohovane sardele



Sastojci

Potrebno je:

- 750 g sardela
- 100 g brašna
- 2 jaja
- 2 dl mleka
- 1 kašika zacina
- ulje
- so

Priprema

Sardele ocistiti, zatim razrežite po dužini, rastvorite i pažljivo izvadite kicmu tako da dobijete filet. Testo cete pripremiti tako da dobro izmešate jaja, mleko, brašno i zacina. Sardele umocite u pripremljeno tecno testo i pržite u vrućem ulju. Servirajte sa krompir salat, zelenom salat, tartar sosom ili kriškama limuna.