

Frytowane sardynki



Autor: **tunaCooking**
Przepisów: **85** Ocena: **830**

 3-4 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- sardynki, 500 g
- mąka, 3/4 szklanki
- sól morską, pieprz, chili, do smaku
- cytryna, 2-3 szt.
- kolendra lub pietruszka, pęczek
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Sardynki wypłukać w zimnej wodzie.
- 2 Zmieszać mąkę z morską solą i pieprzem lub chili. Ilość ostrych przypraw uzależniona jest od tego czy chcemy bardziej, czy mniej pikantne rybki.
- 3 Każdą sardynkę obtoczyć w mące, obsypać jej nadmiar i frytować w dobrze rozgrzanym oleju tak długo, aż będzie miała złocisty kolor i będzie chrupiąca.
- 4 Sardynki odsączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Do oleju po sardynkach wrzucić posiekaną kolendrę lub natkę pietruszki. Po kilku sekundach wyłowić i posypać tym usmażone rybki. Zioła można również dodać tylko posiekane, surowe, będą wtedy bardziej aromatyczne.
- 5 Cytrynę pokroić w ósemki i obłożyć nią sardynki na talerzu. Gotowe danie posypać odrobiną soli morskiej.

Twoje notatki do przepisu: