

chrupiące gwiazdki z sardynkami

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	3 szt
szalotka	
skórka otarta z cytryny	1/2 szt
kolendra	
sól	
pieprz	
ciasti filo	4 płaty
sardynki	1 (w pomidorach)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory obieramy wyjmujemy miąższ i kroimy w kostkę. Szalotkę siekamy i szklimy na oliwie dodajemy skórkę z cytryny i pomidory, kiedy zmiękną dorzucamy posiekaną świeżą kolendrę i doprawiamy do smaku. Sardynki rozgniatamy widelcem. Płaty ciasta smarujemy olejem z sardynek, na każdym kładziemy część rybnego farszu i zaginamy cztery rogi tak aby utworzyła się gwiazda. Układamy na blasze i pieczemy 7 min w 180 stopniach. Podajemy ze schłodzonym piure z pomidorów.