

Sardele z octem



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Swierzych sardeli	80 dag
czosnku	3 zabki
pietruszki	1 natka
soli	szczyptę
octu winnego	kilka łyżek
oliwy z oliwek	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek i pietruszkę drobno posiekać. Dodać szczyptę soli i 3 łyżki oliwy. starannie wymieszać. Serdele oczyścić. Usunąć łuski i głowy. Lekko posolić i ułożyć na półmisku. Posypać przygotowanym czasnkiem. Skropić obficie octem. Pozostawić na 2 godziny, aby przesiąkły sosem.

Smacznego!!!