Sardines Dans les Feuilles De Vignes

Asma Yaprağında Saldalya

40 sardines coque
40 feuilles fraîches de vigne
Pour la sauce:
1 tasse d'huile d'olive
1 citron
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir

Prenez les sardines dans un petit bol. De l'autre côté, mélangez du jus de citron, de l'huile d'olive et du sel. Versez sur les sardines puis mélangez.
Laissez reposer les sardines au rerigérateur pendant ½ heure.
Prenez les tiges des feuilles de vignes, mettez sur la table, puis placez une sardine sur la partie large puis faites un rouleau sans plier les côtés.
Placez dans un plat de cuisson huilé. Versez du mélange d'huile d'olive.
Placez les sardines au four préchauffé à 180 degrés puis laissez cuire environ ½ heures. (Vous pouvez savoir la cuisson, de la couleur des feuilles qui changent)
Servez en compagnie des feuilles. Mangez en sortant des feuilles.

N-B; Cette recette de Canakkale, peut se preparer avec des feuilles fraîche comme avec de feuilles de Saumure.

© ml.md (Français) Recette #: 1622 | Nom de la recette: Sardines Dans les Feuilles De Vignes | l'Histoire : 26.04.2024 - 11:35