



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Сардины с сыром

Peynirli Sardalya



500 гр. сардин  
1 стакан тертого мелко сыра  
0,5 стакана панировочных сухарей  
1 стакан теплой воды  
3 зубчика чеснока  
1 яйцо  
5 ст.л. оливкового масла  
1 ч.л. паприки  
0,5 ч.л. соли

- # Рыбу почистить, убрать головы, помыть.
- # Яйцо взбить с солью вилкой, Затем добавить оливковое масло, измельченный чеснок и тертый сыр.
- # Добавить паприку, панировочные сухари и по чуть-чуть добавляя воды, помешивая, приготовить клар.
- # Обмакнуть сардины в клар и выложить на смазанный маслом противень.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, готовить пока сардины зажарятся.
- # Подавать горячими.

Для клара лучше использовать сыр твердых сортов.