



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 кляр.
- # Обмакнуть сардины в кляр и выложить на смазанный маслом противень.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, готовить пока сардины зажарятся.
- # Подавать горячими.

Для кляра лучше использовать сыр твердых сортов.