



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

Сардины в виноградных листьях

Asma Yaprağında Saldalya



40 шт. обработанных сардин
40 шт. свежих виноградных листьев
Для соуса:
0,5 стакана оливкового масла
1 лимон
1 ч.л. соли
0,5 ч.л. черного молотого перца

- # Смешать сок лимона, оливковое масло и соль. Залить соусом сардины, перемешать.
- # Поставить рыбу в холодильник на нижнюю полку минимум на 30 минут.
- # Виноградные листья очистить от хвостиков, положить изнанкой вверх, на широкую часть листа положить сардину и завернуть.
- # Положить в смазанный маслом противень, сверху полить оставшимся соусом.
- # Поставить в разогретую до 180 градусов духовку, готовить минут 30.
- # Подавать в листьях, кушать без листьев.

Если нет свежих виноградных листьев, можно использовать маринованные.