

Pečené sardinky s česnekem a rozmarýnem

Časová náročnost: 90 minut

Seznam přísad

400 g	malé sardinky (mohou být čerstvé nebo mražené)
1 ks	šťáva z citronu
1 dl	olivový olej
4 stroužek	česnek
	čerstvý rozmarýn
	sůl



Postup přípravy

Sardinky očistíme (případně mražené necháme povolit) a přelijeme citronovou šťávou a olivovým olejem. Necháme asi hodinu marinovat. Poté je dáme na gril, na pánvičku nebo do trouby, kde je necháme zezlátnout a zkřupavět. Opečené sardinky přendáme do mísy. Na zbylém oleji orestujeme utřený česnek a poté přidáme rozmarýn. Sardinky dochutíme solí a přelijeme česnekovo-rozmarýnovým olejem. Podáváme s čerstvým pečivem.