Автор: Administrator
08.04.2011 01:00 - Обновлено 08.09.2011 13:44

Рецепт приготовления сардинеллы в тесте

Ингредиенты:

- **4 шт. сардинеллы,**
- **сок из 1/2 лимона,**
- **3 ст. ложки муки,**
- **2 яйца,**
- **2 ст. ложки молока или пива,**

- **50 г тертого сыра,**
- **соль,**
- **перец,**
- **3 ст. ложки растительного масла для жаренья.**

Сардинеллу выпотрошить, отрезать голову, хвост и плавни-ки, очистить от костей. Разрезать на части, обмыть, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить. Из муки, яиц, пива и сыра сделать тесто. Обмакивать в него рыбу и жарить до золотистого цвета.