



Srdele na brudet

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

600 g srdela
4 žlice maslinovog ulja
800 g sjeckane rajčice
1 luk
2 češnja češnjaka
2 dl bijelog vina
lovorov list
3 listića kadulje
1 grančica ružmarina
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Srdele očistite i isfiletirajte. Filete uvaljajte u brašno i poredajte na pleh za pečenje. Prelijte s 2 žlice maslinovog ulja i ispecite u pećnici, 10 minuta na 200 °C.

Na ostatku maslinovog ulja, na srednjoj vatri, dinstajte nasjeckani luk pa dodajte nasjeckani češnjak. Kuhajte minutu pa dodajte sjeckanu rajčicu i začine.

Kuhajte oko 15 minuta, pa dodajte vino. Kuhate još 5 minuta pa složite srdele.

Nemojte miješati, već protresite lonac.

Poslužite s prethodno kuhanom palentom.