

Сардина



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** сырой рецепт
- 📅 **Сезон:** лето
- 🍴 **Назначение:** холодная закуска

Ингредиенты

- 20 свежих сардин
- 4 ст. л. полугрубой морской соли
- 4 ст. л. золотого изюма
- 4 ст. л. черного изюма
- 3 ст. л. нарезанных помидоров
- 2 ст. л. мелконарезанной петрушки
- 2 ст. л. мелконарезанного зеленого лука
- ½ ст. л. мелконарезанной мяты
- 4 ст. л. оливкового масла
- 2 щепотки лимонной цедры
- сок лимона
- соль, черный перец

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг 1. В большую миску выложить сардины и посыпать солью. Побрызгать немного лимонным соком. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на 3 часа.

Шаг 2. Во второй миске смешайте оставшиеся ингредиенты и поставьте в холодильник.

Шаг 3. Удалите из сардин головы, кишки и кости. Вымойте водопроводной водой, промокните кухонной бумагой и заправьте 1 столовой ложкой начинки.

Подавать немедленно.

