

Zutaten

- 12 kleine Sardinen ohne Kopf und ausgenommen

Vorspeise, Fingerfood

Fritos del Mar

Entdecken Sie unser Rezept für Fritos del Mar mit frischen Sardinen. Kochen Sie mit uns und genießen Sie den Geschmack des Meeres! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Zitronensaft, Salz, Pfeffer,
2. Mehl, Pflanzenöl
3. Sardinen waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Sardinen ausbreiten und mit Mehl von beiden Seiten bestäuben. Das Pflanzenöl in einem hohen Topf oder Bräter erhitzen und Sardinen darin knusprig ausbacken.