



## JERNEJ KITCHEN

# SARDELE NA ŠAVOR (V MARINADI)

*Sardele na šavor oziroma v marinadi so odlična slovenska jed, ki se postreže kot predjed ali glavna jed. Poljubno jih pripravimo do 1 teden vnaprej.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	20	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
POČITEK	3	- 4 URE
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT (+ POČITEK)

### SARDELE NA ŠAVOR

- 600 g sardel
- 100 g ostre moke
- 150 ml olivnega olja, za cvrtje
- 100 ml belega olja, za cvrtje
- 3 žlice olivnega olja, za marinado
- 1 večja čebula
- 3 stroki česna
- 5 - 6 češnjevih paradižnikov (poljubno)
- 250 ml belega vina
- 50 ml vinskega kisa
- 100 ml vode
- 3 lovorovi listi
- ½ žličke celega popra
- 1 žlica sesekljanega rožmarina
- 1 čajna žlička drobtin
- 2 žlici sesekljanega peteršilja
- 1 limona

### TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

### SARDELE OČISTIMO

Sardele najprej očistimo. S topim delom noža odstranimo luske. Z nožem zarezemo od trebuha do glave ter s palcem odstranimo drobovino in škrge. Poljubno odstranimo tudi glavo. Sardele umijemo pod tekočo vodo ter jih zelo dobro osušimo s kuhinjskimi brisačkami.

### SARDELE POPEČEMO

Ostro moko stresemo na krožnik. V moki povaljamo sardele in jih zložimo na čist krožnik. V večjo ponev vlijemo olje in ga segrejemo do 170 °C. Najprej ocvremo polovico sardel. Sardele cvremo 1 - 2 minuti na vsaki strani, tako da se zapečejo, a ne porjavijo. Ocvrte sardele zložimo na krožnik s papirnato brisačko, nato postopek ponovimo še s preostalimi sardelami. Postavimo na stran.

### MARINADA

Na šibek ogenj damo ponev z olivnim oljem. Dodamo na rezine narezano čebulo. Pri šibkem ognju pražimo 2 - 3 minute, da se čebula rahlo zmehča. Dodamo tanke rezine česen in poljubno še razpolovljen češnjev paradižnik. Pražimo 2 minuti, da česen zadiši. Ogenj povečamo in dodamo belo vino, kis in vodo. Počakamo, da zavre, nato dodamo še lovorov list, rožmarin, poper in drobtine. Premešamo in kuhamo 6 - 8 minut, oziroma tako dolgo, da alkohol izpari in se vsi okusi povežejo. Odstavimo z ognja. Dodamo polovico sesekljanega peteršilja, solimo, premešamo in postavimo na stran.

### ZLOŽENKA

Izberemo manjšo globoko posodo ali pekač. Vanj v eni plasti zložimo polovico sardel. Čez sardele prelijemo pol marinade.

kuhinjski nož  
krožnik  
večja ponev  
papirne brisačke  
manjši pekač

Čez marinado damo preostale sardele v eni plasti in preostalo marinado. Na vrhu razporedimo še rezine limone in posujemo s preostalim peteršiljem. Sardele na šavor ohladimo na sobno temperaturo, nato pokrijemo s prozorno živilsko folijo, prestavimo v hladilnik za 3 - 4 ure, ali še bolje, čez noč.

#### POSTREŽEMO

Sardele na šavor postrežemo kot predjed ali glavno jed s svežim kruhom in kozarcem belega vina.