Notizen:

Sardellen in Olivenoel

Aber wirklich: es sollten Sardellen sein, frisch und klein. Sardinen grillt man besser.
Schön sauber waschen und dabei den Kopf und die Innereien entfernen. Das ist wirklich die wichtigste und zeitaufwendigste Arbeit. Aber sie lohnt sich.
In Mehl wenden und anschließend in heißes Olivenoel, am besten in einer Fischpfanne, knusprig braten.
Abtropfen lassen und auf einer Platte mit Zitronenstückchen leicht warm servieren.

Tipp:

Es soll nur eine leckere, kleine Vorspeise sein.
Sie brauchen kein schlechtes Gewissen zu haben, wenn die Sardellen alle gegessen werden. Dann waren sie gut zubereitet.

Zutaten:

1 große handvoll Sardellen,
Mehl,
Olivenoel,
Zitrone