

רכיבים:

3 קופסאות סרדינים
מיץ משלושה לימונים
5 פרוסות לימון
½ כוס קמח
מלח, פלפל
6 ענפי רוזמרין
2 שיני שום חתוכות לפרוסות
½ כוס שמן זית לתחמיץ
שמן זית לטיגון עמוק

אופן ההכנה:

הדגים:

1. טובלים את הדגים בקמח ומלח. מטגנים את הדגים במחבת רחבה בשמן זית עמוק. מניחים על גבי צלחת הגשה.

התחמיץ:

1. שופכים שמן זית לסיר. מוסיפים את הרוזמרין, השום, פרוסות הלימון, המלח והפלפל. מטגנים קלות.
מוסיפים את מיץ הלימון.
מסירים מהאש ויוצקים על הדגים.