

רכיבים:

מלח, פלפל

6 ענפי רוזמרין

2 שיני שום חתוכות לפרוסות

½ כוס שמן זית לתחמיץ

שמן זית לטיגון עמוק

3 קופסאות סרדינים

מיץ משלושה לימונים

5 פרוסות לימון

½ כוס קמח

אופן ההכנה:

הדגים:

1. טובלים את הדגים בקמח ומלח. מטגנים את הדגים במחבת רחבה בשמן זית עמוק.

2. מניחים על צלחת הגשה.

התחמיץ:

1. שופכים שמן זית לסיר. מוסיפים את הרוזמרין, השום, פרוסות הלימון, המלח והפלפל.

2. מטגנים קלות. מוסיפים את מיץ הלימון. מסירים מהאש ויוצקים ע"ג הדגים.