

הכמויות מיועדות להכנת 6 מנות.

**רכיבים:**

12 סרדינים טריים בגודל בינוני - גדול (נקיים, ללא אדרה וללא ראש)

$\frac{1}{2}$  צרור פטרוזיליה או כוסברה קצוצה דק

$\frac{1}{2}$  כוס שמן זית

$\frac{1}{4}$  כוס מיץ לימון

3 שיני שום קצוצות דק

1 כפית פפריקה חריפה

1 כפית כמון

1 כפית כורכום

4 כפות צנובר

מלח ופלפל

2 ביצים

קמח

ופירורי לחם

שמן לטיגון

**אופן ההכנה:**

1. מכניסים למעבד מזון את הפטרוזיליה/כוסברה, את שמן הזית, את שיני השום, את מיץ הלימון, את הפפריקה החריפה, את הכמון, את הכורכום, הצנוברים ואת המלח והפלפל השחור וטוחנים לתערובת אחידה.

2. פותחים כל סרדין למעין מניפה ומורחים שכבה (לא עבה) של תערובת המילוי בצידם הפנימי של 6 סרדינים, ומכסים ב-6 סרדינים נוספים. למעשה יוצרים סנדביץ' דגים כשהעור פונה כלפי חוץ והמילוי במרכז.

3. טורפים בקערה את הביצים. בקערה שנייה מפזרים את הקמח ובקערה שלישית מפזרים את פירורי הלחם.

4. טובלים כל "סנדביץ'" סרדינים בקמח, לאחר מכן בביצה ובפירורי הלחם.

5. מחממים במחבת שמן ומטגנים את הסרדינים עד להזהבה.