



На 4 порции. Время приготовления: 1 час 15 мин.

1 кг свежих сардин, соль, молотый черный перец, 2-3 щепотки сушеного орегано, 0,25 стакана оливкового масла, 4 ст. л. лимонного сока, 150 г виноградных листьев, 2 лимона, 1 стакан сухого белого вина.

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть и обсушить. Натереть солью и перцем, посыпать орегано. Взбить с лимонным соком 4 ст. ложки оливкового масла, равномерно полить смесью рыбу и оставить на 15-20 минут.

Виноградные листья промыть, ошпарить кипятком. Каждую рыбку завернуть в виноградный лист (если листья маленькие — в 2 листа). Лимоны вымыть, нарезать тонкими кружочками.

На противень влить оливковое масло и вино, выложить слой сардин, затем слой лимонных кружков и снова сардины. Если используется большой противень и сардины выкладываются в один слой, кружки лимона разложить на дно противня, под рыбу.

Духовку разогреть до 170°С. Сбрызнуть сардины оливковым маслом. Запекать рыбу до готовности в течение 30-40 минут.



Источник: <http://v-ellade.ru>