

# Pečené sardinky s citronovou marinádou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Větší sardinky 8 ks
- Šťáva a nastrohaná kůra z malé limetky 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Čerstvý tymián 1 snítka
- Olivový olej 5 dl
- Bílé víno 2 dl
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Sardinky vykuchejte a očistěte od zbývajících šupinek. Z olivového oleje, limetkové šťávy a kůry, utřeného česneku, natrhaných lístečků tymiánu, pepře a soli připravte marinádu. V ní nechte ryby naložené nejméně 2 hodiny. Pak je přendejte na pekáč, přelijte marinádou a pečte na 180°C asi 25 minut. Na talíři pokapejte citronovou šťávou. K takto upraveným rybám se hodí brambory, hranolky nebo rýže.

## Poznámka:

2 hodiny marinování