

Bjanka

sardele, dušene med rezinami limone

60 dag svežih sardel

4 neškropljene limone

4 stroki česna

pest svežega peteršilja

4 žlice oljčnega olja

1 dl suhega belega vina

sol

= za 4 odrasle osebe

Kislina limone in vina ohranijo marinirane sardele na hladnem do teden dni.

ČIŠČENJE SARDEL

Sardelam s prsti podrgnemo s telesa luske in jih splaknemo pod tekočo vodo. Vsaki posebej odščipnemo glavo in z njo vred potegnemo iz trebušne votline drobovino. Še enkrat jih dobro speremo pod tekočo vodo.

FILIRANJE SARDEL

Z nohtom kazalca razparamo meso za trebušno votlino do repa in ribo izbočimo, da hrbtenična kost nekoliko izstopi. S palcem in kazalcem primemo za kost tik pred repom in jo odščipnemo ter povlečemo stran od mesa. Če so sardele res sveže, se meso čvrsto drži kosti – ta se lomi in jo bo treba večkrat prijati in odtegniti od mesa.

Filirane sardele zložimo na svežo kuhinjsko krpo in jih blago popivnamo.

PRIPRAVA LIMON IN ZELENJAVE

Limone speremo pod tekočo vodo, jih dobro obrišemo, odrežemo vrh in dno ter narežemo na tanke, približno 2 milimetra tanke rezine.

Česen olupimo in narežemo na tanke rezine, peteršilj splaknemo pod tekočo vodo in ga na drobno nasekljamo.

PLASTENJE

Dno višje kozice prelijemo z oljčnim oljem. Po njej enakomerno potresemo sesekljan peteršilj in česen. Blago solimo. Po dnu položimo rezine limon (del njih, preostale bomo uporabili pozneje), čeznje naložimo plast filiranih sardel in blago solimo. Postopek ponovimo še enkrat – čez sardele

položimo rezine limon in nanje položimo preostale fileje sardel. Solimo in zaključimo s plastjo limon.

DUŠENJE

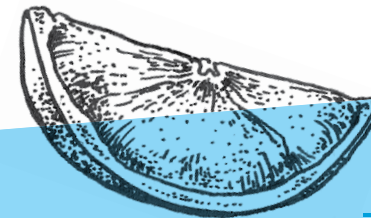
Kozico pokrijemo s pokrovko in prestavimo na šibek ogenj. Pokrito dušimo približno 10 minut, nato prilijemo belo vino in dušimo še 10 minut. Jed odstavimo z ognja in jo pustimo stati 5 minut, da se temperatura poleže in okusi prepojijo.

POSTREŽBA

Dušene sardele porazdelimo po krožnikih tako, da po dnu vsakega krožnika položimo rezine dušene limone, nanj položimo ribice in jih prelijemo z omako. Zraven ponudimo svež kruh ali na mehko kuhano belo polento.

VARIACIJE

Namesto sardel lahko uporabimo sardone, manjše skuše, plavice, šure ali iglice.



VINSKA SPREMLJAVA

Izbiramo med aromatičnimi in s kislino bogatejšimi belimi vini, kot sta štajerski šipon ali briška rebula. Po citronah dišeči sauvignon se bo k jedi bolj prilegal po vonjavi kot po kislini, podobno je z zelenom iz zgornje Vipavske doline.