

Sardinky pečené s cuketami

HN víkend

Ingredience

- 20 čerstvých sardinek
- 4 menší cukety
- 1 hrst petrželových listů
- 1 hrst mátových listů
- 6 lžic naložených kaparů
- 4 menší stroužky česneku
- hořčice dijonská — 0,5 lžíce
- Šťáva z 1 citronu
- olej olivový

Postup

Cukety nakrájíme na plátky a lehce opečeme na oleji. Z citronové šťávy, oleje, utřeného česneku a hořčice připravíme dresink. Zakapeme jím opečené cukety a přimícháme kapary a najemno nasekané bylinky. Necháme odležet v chladu. Sardinky očistíme a naporcujeme na filety. V pánvi rozežřejeme olej a sardinky na něm krátce opečeme – na straně, kde je kůže stačí dvě minuty, na druhé necelá minuta. Cuketový salát připravíme na talíř, poklademe opečenými sardinkami a servírujeme s bagetou.