



# Srdele na brudet

 NAČIN PRIPREME  
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

---

600 g srdela  
4 žlice maslinovog ulja  
800 g sjeckane rajčice  
1 luk  
2 češnja češnjaka  
2 dl bijelog vina  
lovorov list  
3 listića kadulje  
1 grančica ružmarina  
sol  
papar

## Nutritivne vrijednosti

---

## Skeniraj za prikaz na web stranici

---



Srdele očistite i isfiletirajte. Filete uvaljajte u brašno i poredajte na pleh za pečenje. Prelijte s 2 žlice maslinovog ulja i ispecite u pećnici, 10 minuta na 200 °C.

Na ostatku maslinovog ulja, na srednjoj vatri, dinstajte nasjeckani luk pa dodajte nasjeckani češnjak. Kuhajte minutu pa dodajte sjeckanu rajčicu i začine.

Kuhajte oko 15 minuta, pa dodajte vino. Kuhate još 5 minuta pa složite srdele.

Nemojte miješati, već protresite lonac.

Poslužite s prethodno kuhanom palentom.