

# Запеченные сардины по-гранадски

*4-6 сардин, 8 ст. ложек растительного масла, 150 мл белого вина, 1 лимон, 3 дольки чеснока, 1 пучок петрушки, соль.*

Сардины почистить, помыть и обсушить салфеткой. Изнутри и снаружи слегка посолить. Форму для выпечки смазать 5 ст. ложками растительного масла и выложить в неё сардины. Сбрызнуть вином и соком лимона. Листочки петрушки и чеснок мелко порубить. Заправить ими сардины и сбрызнуть оставшимися 3 столовыми ложками масла. Форму поместить в нагретую до 200° духовку и запекать около 12 минут. При подаче украсить зеленью.