

Komesar Salvo Montalbano veliki je gurman, između ostalog, pa osim užitka u čitanju, podijelite s njim i užitak u jelu!

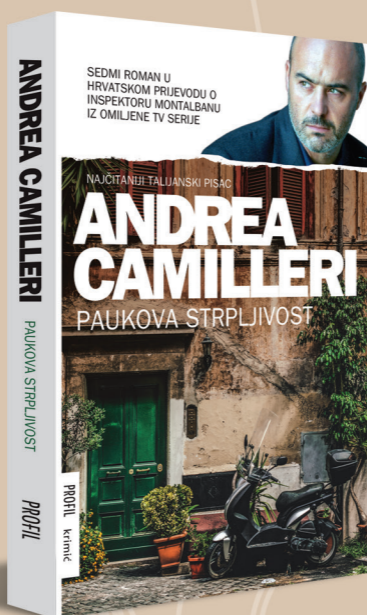
## SRDELE BECCAFICO

6 filetiranih srdela srednje veličine  
10-ak listova lovora

**Za punjenje:** 75 g krušnih mrvica, 50 g crnih maslina, 50 g kapara, 4 slana inćuna, 40 g groždica, 40 g pinjola, 20 g badema, 1 limun (sok i korica), 1 naranča (sok i korica), 10 g svježeg peršina.

Zagrijte pećnicu na 180 °C. Sve gore nabrojane sastojke za punjenje stavite u blender i izmiksajte da dobijete dobro izmiješanu masu od koje onda napravite malene kuglice. Zarolajte srdelu po srdelu oko tih kuglica i pričvrstite svaku čačalicom te im dodajte lovorov list. Posudu u kojoj ćete peći srdele nauljite maslinovim uljem, složite ribu i pospite je s malo krušnih mrvica te poprskajte s još malo maslinova ulja. Pecite u pećnici 4 – 5 minuta. Servirajte sa salatom.

**BUON APPETITO!**



PROFIL krimić