



Σαρδέλες τηγανιτές πικάντικες



Σαρδέλες τηγανιτές πικάντικες

Χτυπάμε τα αυγά μαζί με το ταμπάσκο. Σε ένα πιάτο βάζουμε τη φρυγανιά και σε ένα άλλο το αλεύρι, ανακατεμένο με αλάτι, πιπέρι και το δεντρολίβανο. Περνάμε κάθε σαρδέλα πρώτα από το μίγμα του αλευριού, ύστερα από τα αυγά και τέλος από τη φρυγανιά. Αφού πανάρουμε όλες τις σαρδέλες, τις τηγανίζουμε λίγες λίγες, σε καυτό ελαιόλαδο, ώσπου να ροδίσουν κι από τις δυο πλευρές. Τις στραγγίζουμε σε απορροφητικό χαρτί και ιδανικά τις σερβίρουμε μαζί με χόρτα ή με αμπελοφάσουλα βραστά

Υλικά

- 1 κιλό σαρδέλες καθαρισμένες και πλυμένες
- 2 αυγά
- 2, 3 σταγόνες ταμπάσκο
- 150γρ. φρυγανιά τριμμένη
- 150γρ. αλεύρι
- 1/2.γ. ξερό δεντρολίβανο
- Αλάτι και πιπέρι
- Ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 10 λεπτά

Άτομα: 4