

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:43:04 CEST

## Beschreibung

## Zutaten

0,25 l helles Bier, 150g. Mehl, 1 TL Öl,  
3 Eier, Salz, 2 Dosen portugiesische Ölsardinen, Senf, Backfett

## Zubereitung

Bier und Mehl vermischen. Salz, Öl und Eier darunterschlagen. 3 Minuten stehenlassen, bis der Teig dickflüssig ist. Nun die gesalzenen, mit Senf bestrichenen Ölsardinen in den Bierteig tauchen und im heißen Fett schwimmend ausbacken. Zusammen mit Kartoffelsalat, Salatblättern und Tomaten anrichten.

## Anmerkungen

<b>Zubereitungsdauer</b>	5 Min	<b>Schwierigkeit</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten</b>	
<b>Vegetarisch</b>	0	<b>Laktose frei</b>	0
<b>Diabetisch</b>	0	<b>Gluten frei</b>	0
<b>Kilo-Kalorien</b>		<b>Kilojoule</b>	
<b>Fettgehalt</b>		<b>Broteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	