

## Hamburguesa de sardines

---

### Ingredients

---

- 2 llaunes de 125g de sardines
- 50g de ceba
- 1 ou sencer
- Un polsim de farina
- Julivert picat, comí i orenga en pols

### Elaboració

---

1. Obrir les llaunes de sardina i posar-les a escórrer.
2. Picar la ceba.
3. Batre l'ou.
4. Desfer amb una forquilla les sardines i afegir la resta d'ingredients. Fer-ne forma d'hamburguesa amb les mans o un motlle circular. En sortiran dues unitats.
5. Daurar-les per les dues bandes en una paella amb un fil d'oli a foc mitjà.
6. Servir-les amb una mica d'amanida o posar-les en un entrepà.

