

ARENGADES A LA GRAELLA

Ingredients:

4 arengades.
2 grans d'all.
Oli.
Vinagre.

Elaboració:

Escateu les arengades i coeu-les a la graella volta i volta.
Un cop cuites i al plat, amaniu-les amb oli, vinagre i all trinxat.

Variacions:

Es poden menjar amb pa fregit i un tros de rosta fregida.
Es poden menjar amb truita.