Lepeze od girica



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**girica (40 kom.)
- **1 glavica**belog luka
- **1 veza**peršunovog lista
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **malo**soli
- **malo**bibera mlevenog
- **2 prepune kašike**kukuruznog brašna
- **2 prepune kašike**mekog brašna T-500
- **1 kašicica**kukuruznog griza
- **malo**mlevene crvene paprike
- **dosta**ulja za prženje

Priprema

Giricama odstraniti glave, zaseci potrbušinu i ocistiti creva, te ih oprati pod mlazom vode i ocediti.

Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. Peršun list oprati i sitno iseckati. U posudici pomešati iseckani beli luk, iseckan peršun list, so, mleveni biber i dodati maslinovo ulje.

U drugoj posudi napraviti mešavinu kukuruznog brašna, mekog brašna, kukuruznog griza i mlevene crvene paprike. Tri girice stavite na šaku, pospite mešavinom od belog luka, peršun lista, soli, bibera i maslinovog ulja.

Zatim pospite mešavinom brašna. Pokrijte sa još dve girice, koje isto treba posuti mešavinom od belog luka,

peršun lista, soli, bibera i maslinovog ulja.

Pospite mešavinom brašna i jakim stiskom šake formirajte lepezu.

Stavite pržiti u dosta ulja i pržite dok ne postanu rumene, oko 5 min.

Savet

Još davnih sedamdesetih godina prošlog veka, komšinica dalmatinka (baka Gašpi) me mnogo toga nauila o pripremanju ribe, a i ovo je jedan od naina koji sam nauila od nje. Brzo, zdravo i ukusno jelo! A posle dobro crno vino!