Girice iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**girica
- **1.5 dl**ulja
- **150 g**integralnog brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvih zacina

Priprema

Girice oprati u hladnoj vodi zatim posoliti solju i zacinima, dobro izmešati i ostaviti kratko vreme da upiju so i zacine. Brašno i ulje sipati zasebno u cinije pa svaku giricu uvaljati u brašno pa u ulje redjati u veci podmazan pleh i voditi racuna da se ne preklapaju. Staviti u rernu koja je prethodno zagrejana na 250 stepeni. Peci oko 30 minuta.

Savet

Povremeno pogledati, proveriti da li su peene, jer vreme peenja zavisi od veliine *krupnoe* girica.