

## 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 vez** peršunovog lista
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **2 prepune kašike** kukuruznog brašna
- **2 prepune kašike** mekog brašna T-500
- **1 kašičica** kukuruznog griza
- **malomlevene** 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!