

## Pržene gilice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** zaleženih gilica
- **100 g** brašna
- **100 g** projinog brašna
- **2 kašičice** soli
- **3 kašičice** suvog biljnog zacina
- **2 kašičice** mlevene aleve paprike

## Priprema

Odlediti gilice, ocistite ih, dobro oprati i staviti da se ocede. Pomešati brašno i ostale zacine, u njega uvaljati gilice. Pržiti ih na zagrejanom ulju sa obe strane, dok ne požute.

## Savet