

Girice iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** girica
- **3** šargarepe
- **100 ml** balsamo sirceta
- **1** limun
- **5-6** listovalovora
- **1** kašicica ulja
- so

Priprema

Šargarepe i limun isecemo na tanke krugove. U nauljenu vatrostalnu posudu stavimo krugove limuna i tri lovorova lista. Ribe posolimo, a zatim stepenasto poređamo u vatrostalnu posudu. U dublji sud stavimo sirce i kecap, sipamo 200 ml vode, dodamo mešavinu zacina i promešamo kašikom. Na ribe u vatrostalnoj posudi stavimo preostale lovorove listove i krugove šargarepe. Prelijemo mešavinom vode, sirceta i kecapa poprskamo uljem i posolimo. Posudu zatvorimo poklopcem ili aluminjumskom folijom stavimo u rernu i pecemo 2 sata na 200 C.

Savet

Pripremom girica u rerni kuća manje miriše, lakše se sprema a i ukusno je!