

Girice i krompir salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500-600 g** girica
- kukuruzno brašno
- pšenično brašno
- so, zacin
- ulje za prženje

Za krompir salatu:

- **1 kg** krompira
- **1 velika glavica** crvenog (ili crnog) luka
- **malosoli**
- **maloulja**
- **malosirceta**

Priprema

Girice oprati i ocistiti. Izmešati pšenično i kukuruzno brašno, so i zacin. Girice valjati u tu mešavinu i spustati u vrelo ulje da se prže.

Krompir skuvati, ostaviti da se prohladi pa ga oljuštiti i iseci na kolutove. Luk ocistiti i iseci, dodati ga krompiru, posoliti, staviti malo sirceta i malo ulja i lagano izmešati.

Prijatno!

Savet