

Girice sa pomfritom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** girica
- **po potrebi** pšenice brašna
- **po potrebi** kukuruznog brašna
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloo** origane
- **maloo** ulja
- **1 glavica** belog luka
- **maloo** sirceta
- **1 kg** krompira

Priprema

Pomešati pšenično i kukuruzno brašno, suvi biljni zacin i origano. Girice ocistiti, uvaljati ih u mešavinu brašna i zacina, pa ih pržiti na zagrejanom ulju. Beli luk sitno iseckati, dodati malo ulja i sirceta pa preliteri pržene girice. Krompir iseckati na štapice, ispržiti i poslužiti uz girice.

Savet