

Girice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500-600 g** girica
- **1 kašičica** soli
- **150 g** brašna
- **0,5** lula za prženje

Priprema

Urežene girice oprati, posoliti i staviti u vecu cediljku, pa ih protresti da se so ravnomerno rasporedi i ostaviti oko 1 sat da odstoje i ocedi se višak tecnosti.

Posuti girice brašnom tako u cediljci i protresati, da svaka girica bude obavijena brašnom sa svih strana. Najbolje je cediljku staviti iznad neke posude (vangle ili cinije) da u nju pada brašno iz cediljke. Ponovo na girice izruciti brašno koje je izašlo iz cediljke i ponoviti postupak protresanja dok sve girice ne budu uvaljane u brašno. Ovo je brži nacin valjanja nego da se pojedinačno svaka girica valja.

Zagrejati ulje u šerpi i na nešto jacoj temperaturi pržiti girice, onoliko koliko može da stane, a da popune površinu šerpe, dok ne porumene. Povremeno ih promešati da se ravnomerno ispeku sa svih strana. Najbolje je da budu reš pecene, jer se tako sitne kosti ispeku.

Vaditi ih na papirni ubrus, da upiju višak masnoce.

Mogu se jesti i hladne i tople.

Savet