

Girice iz rerne (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** girica
- **1 kašicica** belog luka u prahu
- **1 kašika** aleve paprike
- **3 kašike** brašna
- so
- **5-6 kašika** ulja

Priprema

Zagrejte rernu na 250 stepeni.

Girice operite i osušite na kuhinjskom ubrusu.

Pomešajte brašno, papriku, beli luk i so i pospite sve preko girica. Dobro protresite posudu. Pleh obložite pek papirom i rasporedite girice. Prelijte sa uljem i ubacite u zagrejanu rernu. Kad porumene lepo gotove su.

Savet

Služite uz pomfrit ili sezonsku salatu.