

## **Girice (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** girica
- **po ukusuzacina za ribu**
- **po ukususoli i bibera**
- **malolimunovog soka**
- **malomaslinovog ulja**

#### **Za prilog:**

- **6-7** krompira
- **1** brokoli
- **po ukususoli i bibera**
- **po ukusubelog luka u prahu**

### **Priprema**

Girice oprati i ocistiti od iznutrica. Posušiti i zaciniti mešavinom zacina za ribu, pobiberiti i posoliti po ukusu. Porskati sa par kapi maslinovog ulja. Na štapice za ražnjice poreati po 7 ribica, ili po želji, pa pržiti po par minuta na ugrejanom ulju, sa obe strane. Poslužiti uz krompir i brokoli koje smo skuvali, zaciniti i kratko propržili na maslacu.

### **Savet**