

Pecene girice



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** girica
- **1 puna kašika** brašna
- **1-2 kašika** maslinovog ulja
- **po ukusu** morska so

Priprema

Ja uvek kupim zamrznute girice, i pre pečenja one se moraju odmrznuti. U zdelu stavite hladnu vodu, staviti kašiku soli i staviti girice. Kad su se odmrzle, isperite ih vodom. Na vama je hocete li čistiti utrobu ili ne. Uхватите ribu za glavu, povucite i prilikom kidanja glave, povuci ce se i dio utrobe. Ribice stavite na papirnatu salvetu. U kesu a zamrzivac stavite brašno, stavite ribice i lagano tresite kesu, da se brašno zalepi na ribice. Ako imate puno ribica uradite to nekoliko puta. Upalite rernu na 200 da se greje. Veliku tepsiju iz rerne, lagano premažite sa uljem, poreajte girice, poprskajte sa malo ulja odozgo i stavite peci blizu gornjeg grejaca do željene hrskavosti. Pecene girice možete posoliti po ukusu.

Savet