

Girice iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** girica
- **1 kašičica** mješavine zacina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bijelog bibera
- **malom** mljevene, crvene paprike
- **3 kašike** fino mljevenog kukuruznog brašna
- ulje

Priprema

Girice oprati i dobro posušiti (ja sam im odstranila glave). Zaciniti; so, biber, mješavina zacina, mljevena paprika. Dodati i kukuruzno brašno, fino mljeveno (može i kukuruzni griz), pa sve dobro protresti, da sve girice budu obložene. Možete koristiti i vrecicu, koju zatvorite i dobro protresete sadržaj.

Pecnicu zagrijati na 210 C, zajedno sa dubljim plehom. Izvadite pleh, naspite ulje (oko 4-5 kašika, tako da prekrije dno pleha), pa rasporedite girice.

Peci na 210 C, nekih 15-tak minuta.

Poslužite toplo, najbolje uz krompir!

Savet