Girice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**girica
- **po ukusu**zacina za ribu
- **po ukusu**soli i bibera
- **malo**limunovog soka
- **malo**maslinovog ulja

Za prilog:

- **6-7**krompira
- **1**brokoli
- **po ukusu**soli i bibera
- **po ukusu**belog 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