

Giros na moj nacin



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za tortilje:

- **300 g** brašna
- **1 kašicica** so
- **1 kašicica** šećera
- **1 prašak** za pecivo
- voda

Meso:

- **250 g** svinjskog mesa
- **250 g** junetine
- začini

Tzatziki salata:

- **1** kiselo mleko
- **1** kisela pavlaka
- krastavac
- beli luk
- nana
- biber
- so
- origano

Prilog:

- pomfrit
- senf
- kecap
- ljubicasti luk

Priprema

Umesiti testo za tortilje, razvuci tanko oklagijom i ispeci na tosteru. Tople tortilje stavljati u najlon kesu da omeknu.

Polu mrzlo meso iseckati na sitne komadice i pržiti na tihoj vatri na maslinovom ulju. Kad je meso gotovo zaciniti ga po ukusu raznim zacинима.

Filovati tortilju - meso, pomfrit, kecap, senf, luk na kolutove i tzatziki salatu. Prijatno!

Savet