

## **Giros sa svinjskim mesom**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** svinjskog buta bez kosti
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicaaleva paprika**
- **1/2 kašicicebibera**
- **1/2 kašiciceorigana**
- **70 ml**soja sosa

#### **I još:**

- **1 kg**pomfrita iz kese
- **2 glavice**crnog luka
- **1/2 glavice**zelene salate
- **1**pavlaka
- **po ukusu**kecap, majonez, meksikana
- **1 pakovanje**tortilja od 8 komada

### **Priprema**

Seci meso na kockice. U šerpu sipati ulje da prekrije dno, staviti meso, šolju vode, soja sos i prethodno pomešane zacine (so, suvi biljni zacin, alevu papriku, origano, biber). Staviti na srednju temperaturu i krckati 1,5-2 h (dok tecnost ne ispari).

U vrucem ulju pržiti pomfrit, pa blago posoliti, jer je meso dosta zacinjeno. Tortilje peckati na ringli odnodno na alu-foliji tek da se zagreju. Na tortilje reati meso, pomfrit, luk, i sve ostale priloge.

### **Savet**