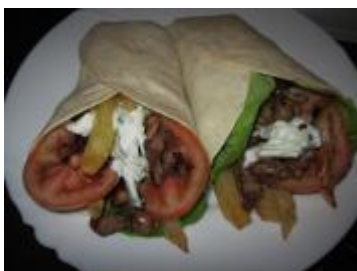


Pileci giros (u domacoj varijanti)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3bataka sa karabatakom
- 3 kašikemaslinovog ulja
- po ukusu biber
- suvi biljni zacin
- maloorigana
- malobosiljka
- tortilje

Priprema

Meso odvojiti od kosti i sitno iseckati, na trakice ili kockice. Zaciniti po ukusu i dodati origano, bosiljak, maslinovo ulje. Sve izmešati i ostaviti u frižider na nekoliko sati ili da prenoci. U dobro zagrejan tiganj, bez dodavanja masnoce ubaciti piletinu i pržiti dok ne porumeni sa svih strana. Služiti u tortilji uz tzatziki, pomfrit ili priloge po želji.

Savet