

Pileci giros (u domacoj varijanti)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3**bataka sa karabatakom
- **3** kašikem maslinovog 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 masnoće ubaciti piletinu i pržiti dok ne porumeni sa svih strana. Služiti u tortilji uz tzatziki, pomfrit ili priloge po želji.

Savet