

Tavuk Doner



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 450 + 150 g** pileceg filea
- **1 mala glavicacrno** luka
- **zaciniso**, biber
- **malomaslinovog ulja**
- **po ukusu** origano

i još:

- **4** somuna, lepinje ili peciva
- **po ukusu** paradajz, luk, zelena salata
- **i obavezno** mak za doner

Priprema

Oko 450 g pilecih fileta ostavite u komadu, a nekih 180 g narežite na parcad, pa izmiksajte (jako kratko) u bledneru. Dodajte sitno sjeckan luk, so, biber i origano (ja sam radila bez origana)!

Pilece filete razrežite, posolite i pobiberite, premažite sa malo maslinovog ulja, pa filujte pripremljenom smjesom.

Preklopite, kao servis, pa uvijte u foliju i ostavite u zamrzivac, bar 5-6 sati.

Zatim odstranite foliju, kratko ostavite na sobnoj temperaturi, radi lakšeg rezanja...pa režite (najbolje električnim nožem) na tanke kriške.

Narezano meso pržite na grill tavi, koju premažete sa vrlo malo ulja! Još bolje na roštilju!

Pazite da se meso ne prepece (obzirom da je tanko, treba mu svega par minuta sa obje strane).

Pileci doner stavite na somun, lepinju, pecivo...

...preko stavite kriške paradajza (zelenu salatu ili luk, po ukusu) i umak...preklopite i uživajte!

Savet