

Pileci giros (2)



težina: **lako**

za: **11** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pileceg belog mesa
- **300 g** pecuraka
- **pakovanje od 11** tortilja
- **1 kg** krompira
- **1** krastavac
- **malos** enfa

Za tzatziki sos sa zacinom:

- **2 kašike** tzatziki zacina
- **2 kašika** majoneza
- **1** kisela pavlaka
- **1/2 šolje** jogurta

Ako nemate zacin:

- **2** kisela krastavca
- **1 kašika** belog luka u prahu
- **malos** oli
- **1/2 šolje** jogurta
- **2 kašika** majoneza
- **1** kisela pavlaka

Priprema

Piletinu iseci na listove, uvaljati u brašno, u jaje, pa u prezle i pohovati na ulju. Piletina se brzo sprema, vodite racuna da je ne prepržite.

Krompir iseci na trake (za pomfrit) i pržiti u ulju sa kockicom margarina (jer je krompir ukusniji i ne lepi se). Soliti pomfrit tek kada bude gotov.

Malo ulja sipati u šerpicu i staviti isecene pecurke na listice, da se dinstaju. Ja ih ne dinstam sa crnim lukom, jer su mi ovako lepše.

Kada meso bude gotovo, staviti na salvete da se ocedi od ulja i seci na trakice.

Za tzatziki sos, ukoliko imate zacin, pomešati sve sastojke. Ukoliko nemate, prvo izrendajte kisele krastavcice, pa dodajte sastojke.

Tortilje peckati na slaboj vatri na alu-foliji po 15-tak sekundi sa obe strane i puniti ih mesom, pomfritom, tzatzikijem, pecurkama i krastavcem.

Savet