

Pileci giros (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg pileceg filea
- 2 kašikesenfa
- 1 kašikasuvog biljnog zacina
- 1 kašikaorigane
- 1 kašicicakarija
- 1 kašikasoja sosa
- 3 kašikeulja
- 1 kašikaaleve paprike

Tzatziki salata:

- 1 veliki krastavac
- 1 kašikamiroije
- 1 cenbelog luka (može i u prahu)
- 400 mlkisele pavlake
- po ukususoli

Za prilog:

- 400 gpomfrita
- 4tortilje

Priprema

Pileci file iseckamo na štapice i dodamo senf, ulje, soja sos i zacine. Najbolje je sve to ostaviti bar sat do dva u frižideru i kad piletina dobro upije sve sastojke propržiti u tiganju. Za salatu: Krastavac izrendamo i dobro iscedimo od soka, a zatim umešamo pavlaku, beli luk i miroiju i dodamo soli po ukusu. Ja sam koristila kupljene tortilje i kupljeni pomfrit. Tortilju malo zagrejemo na tiganju ili u rerni, a zatim namažemo tzatziki salatu preko cele tortilje, dodamo na sredini štapice piletine, pomfrita. Ja dodam preko svež paradajz, a možž i svež kupus. Zatim uvijemo tortilju.

Savet