

Svinjski giros



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za meso:

- **1 kg** svinjskog buta BK
- **1 šoljica** soja sosa
- **1/2 kašice** bibera
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** aleve paprike (slatke)
- **1 kašica** origana

I još:

- **1 kg** krompira
- **malomajoneza** i kecapa
- **1** crni luk
- **malo** meksikane ili cili sosa
- **malotatziki** sosa
- **1 pakovan** jetortilja

Priprema

Seci meso na kocke (velicine zatvaraca od flaše). U šerpu sipati ulja da prekrije dno, staviti meso, šolju vode, soja sos i prethodno pomešane zacine, staviti na srednju temperaturu i krckati 1,5-2 h (dok voda ne ispari).

Krompir seci za pomfrit i pržiti u ulju. Tortilje peckati na ringli odnosno na alu-foliji tek da se zagreju i reljati meso, pomfrit i priloge.

Savet