

Juneci giros



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**juneceg mesa
- **1 šoljica**ulja
- **1 šoljavode**

Zacini za meso:

- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**biljnog zacina
- **malobibera**
- **1 kašica**aleve paprike
- **maloorigane**
- **3 kašike**soja sosa

I još:

- **2 glavice crnog luka**
- **1 krastavac i paradajz**
- **malokecapa, majoneza i pavlake**
- **1 kg krompira za pomfrit**
- **1 pakovanje tortilja**

Preparacija

Meso iseci na kocke i izlupati, pa na srednjoj temperaturi dinstati meso u ulju i vodi, sa svim navedenim zacinima. Dinstati 1,5-2 h, dok voda ne ispari.

Iseci krompir za pomfrit i pržiti u ulju, dok ne porumeni, pa posoliti.

Luk iseci na kockice, kao i krastavac i paradajz. Ugrejati toptilje, pa stavljati meso, pomfrit, paradajz, krastavac, kecap, majonez i pavlaku.

Savet

Možete staviti i ljuto, ali meso, kad se izdinsta, je zbog zaina ljutkasto.