

Juneci giros



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** juneceg mesa
- **1** šljica ulja
- **1** šolja vode

Zacini za meso:

- **2** kašičice soli
- **2** kašičice biljnog zacina
- **malobibera**
- **1** kašičica aleve paprike
- **maloorigane**
- **3** kašičice soja sosa

I još:

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

Priprema

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 začina ljutkasto.