

## ***Giros na moj nacin***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za tortilje:**

- **300** g brašna
- **1** kašicica so
- **1** kašicica šećera
- 1 pršak za pecivo
- voda

#### **Meso:**

- **250** g svinjskog mesa
- **250** g junetine
- zacini

#### **Tzatziki salata:**

- **1** kiselo mleko
- **1** kisela pavlaka
- krastavac
- beli luk
- nana
- biber
- so
- origano

## **Prilog:**

- pomfrit
- senf
- kecap
- ljubicasti luk

## **Priprema**

Umesiti testo za tortilje, razvuci tanko oklagijom i ispeci na tosteru. Tople tortilje stavljati u najlon kesu da omeknu.

Polu mrzlo meso iseckati na sitne komadice i pržiti na tihoj vatri na maslinovom ulju. Kad je meso gotovo zaciniti ga po ukusu raznim zacinima.

Filovati tortilju - meso, pomfrit, kecap, senf, luk na kolutove i tzatziki salatu. Prijatno!

## **Savet**