

Giros od slanine i šunke



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 šolja** brašna
- **1/2 kesice** suvog kvasca
- **1/4 kockice** svežeg kvasca
- **3 kašičice** soli

I još:

- **3** veka krompira
- **50 g** šunke
- **150 g** slanine
- senf
- kecap
- **1** veki luk

Zacini:

- bosilja
- origana

Priprema

U šolju sipati kvasac malo tople vode kašičicu brašna i kašičicu šecera, i ostaviti par minuta. Za to vreme staviti brašno u ciniju i 3 kašičice soli. Kada kvasac naraste, sipati u ciniju i meko umesiti testo, preporučujem da

dodate 1/4 šolje vode, pa po potrebi dodati malo brašna da se testo meko umesi. Kada završite sa tim, testo premazati uljem i ostaviti da naraste.

Dok testo ne naraste iseci luk na tanke kriške, a šunku i slaninu na listove i ispržiti ih dok ne budu hrskave.

Krompir iseci na komade i napraviti "pomfrit".

Sad kada je testo naraslo podelite ga na 2 dela i od njega napravite tortilje, (mnogo je lepše ako rucno razvucete testo), ali naravno može i sa oklagiom. Pecite ih po par minuta na jakoj "vatri". Kada se jedna strana zapece, okrenite da se druga strana pece, a dok se pece tu gornju stranu koja je vec ispecena premažite sa maslacem, da budu mekše.

Kada je sve gotovo uzmite senf premažite tortilju, na nju pospite slaninu, šunku i luk.

Na njih staviti bosiljka i malo origane i staviti pomfrit.

Staviti kecap, a po želji može da se stavi majonez, zelena salata ili pavlaka, kako bi ublažila pikantan ukus..

Savet

Pazite da ne postanete ovisnik jako je zarazno i ukusno :) Prijatno :)