

Giros sa svinjskim mesom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog buta bez kosti
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** aleve paprika
- **1/2 kašičice** bibera
- **1/2 kašičice** origana
- **70 ml** soja sosa

I još:

- **1 kg** pomfrita iz kese
- **2 glavice** crnog luka
- **1/2 glavice** zelene salate
- **1** pavlaka
- **po ukusu** kecap, majonez, meksikana
- **1 pakovanje** tortilja od 8 komada

Priprema

Seci meso na kockice. U šerpu sipati ulje da prekrije dno, staviti meso, šolju vode, soja sos i prethodno pomešane zacine (so, suvi biljni zacin, alevu papriku, origano, biber). Staviti na srednju temperaturu i krckati 1,5-2 h (dok tecnost ne ispari).

U vrućem ulju pržiti pomfrit, pa blago posoliti, jer je meso dosta začinjeno. Tortilje peckati na ringli odnosno na alu-foliji tek da se zagreju. Na tortilje reži meso, pomfrit, luk, i sve ostale priloge.

Savet