

Grčki giros



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pileceg filea
- **2** kašikesenfa
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **1** kašikaorigana
- **3** kašike ulja
- **maloso**, biber

Caciki salata:

- **1** veliki krastavac
- **1** kašikamirošije
- **1** cenbelog luka
- **400** mlkisele pavlake
- **po ukusu**so

Prilog:

- **500** g pomfrita
- **3** paprike
- **2** paradajza
- **1** glavica crnog luka
- **4** tortilje

Priprema

Pileci file iseckati na štapice, pa dodati senf, ulje i začine. Pripremljeno meso ostaviti u frižideru barem sat vremena, pa ga propržiti u tiganju.

Caciki se priprema tako što se krastavac izrenda, a potom i iscedi. U ciniju dodati pavlaku, sitno seckani beli luk i mirošiju, pa posoliti po ukusu.

Ispržiti pomfrit, papriku i crni luk, a paradajz iseckati. Tortilju s obe strane kratko zagrejati u tiganju, pa premazati caciki salatom. Na sredinu poređati piletinu, pomfrit, luk, paradajz i papriku, pa urolati.

Savet