

Pileci giros



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Za marinadu:

- **500 ml** grckog jogurta (gustog)
- **1/2** limuna - sok
- **1-2** kašicicesoli
- **1** kašicica aleve paprike
- **po** ukusubibera
- **2** kašicicesuvog biljnog zacina
- **2-3** kašikeulja
- **malo** seckanog peršunovog lista

Meso:

- **1-1,5 kg** pileceg belog mesa

Za prilog:

- tzatziki salata
- paradajz
- krastavac
- luk
- sveža paprika

- majonez, kecap
- ...i ostalo po uzboru i ukusu
- pomfrit

I još:

- **1- 2 pakovanja** gotovih tortilja

Priprema

U dublju posudu sipati jogurt, pa dodati sok od limuna, ulje i zacine, pa sve dobro sjediniti. Meso iseci na manje šnicle (ne previše tanke) i poreati ih u dublji sud, pa preko njih sipati pripremljenu marinadu. Odozgo staviti prijanjajucu foliju, i ostaviti meso najmanje sat vremena u frižideru da odstoji u marinadi.

Staviti papir za pecenje u pleh (ili koristiti silikonski kalup). Na sredini pleha staviti vecu glavicu crvenog luka - iseci kraj da bi se dobila ravna površina. U luk ubosti metalnu žicu za ražnjice (za roštilj). Mogu se koristiti i drveni štapici za roštilj - svejedno je...

Kada je meso dovoljno odstojalo u marinadi, izvaditi ga iz frižidera i parce po parce "nizati" na štapic, i to, naizmenično - kao slovo X.

Na vrh girosa staviti polovinu paradajza. Pored staviti krompir, posoliti ga i preliti sa malo maslinovog ulja...

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni (u zavisnosti od rerne, vreme pecenja procenite sami)...

Na tortilju najpre namazati tzatziki salatu, pa staviti meso...

...onda staviti prilog.

...pa opet malo mesa.

Prijatno.

Savet