

## *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 kašičice** soli
- **1 kašičica** aleve paprike
- **po ukusu** bibera
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **2-3 kašike** ulja
- **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 začine, pa sve dobro sjediniti. Meso iseci na manje šnicle (ne previše tanke) i porežati ih u dublji sud, pa preko njih sipati pripremljenu marinadu. Odozgo staviti prijanjajuću foliju, i ostaviti meso najmanje sat vremena u frižideru da odstoji u marinadi.

Staviti papir za pečenje u pleh (ili koristiti silikonski kalup). Na sredini pleha staviti veću 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 štapići za roštilj - svejedno je...

Kada je meso dovoljno odstojalo u marinadi, izvaditi ga iz frižidera i parce po parce "nizati" na štapić, 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 zagrejanom rebrnjaku na 220 stepeni (u zavisnosti od rerne, vreme pečenja procenite sami)...

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

...onda staviti prilog.

...pa opet malo mesa.

Prijatno.

## Savet