

Giros sa gotovim tortiljama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Marinada za meso:

- 1 kg svinjskih šnicli
- 7-8 kašika ulja
- 2 kašike senfa
- ravna kašica sušenog origana
- ravna kašica soli
- ravna kašica belog luka u granulama
- 1/2 kašice bibera
- 1/2 kašice aleve slatke paprike

Tzatziki salata:

- 2 veca krastavca
- 2 cašepavlake
- 5-6 cenova belog luka
- so
- biber
- sveža/susena miroija

Dodaci:

- 1,5 kg krompira

- paradajz
- luk
- tortilje

Priprema

Vrlo je lako ako dan pre pripremite meso i salatu. Meso oprati i očistiti od viška masnoće. Iseci na traciće 3 cm dužine i 1 cm širine. Prebaciti u vunglu, dodati sve sastojke za marinadu, dobro sjediniti, prekriti alu folijom i ostaviti preko noci. Ako se sprema isti dan, treba da odstoji bar 2 sata u frižideru.

Dan pre se može spremiti i Tzatziki. Neko krastavac struže sitno kao parmezan, ja ga iscopiram, potom više puta kroz cediljku iscedim od viška vode, pritiskajući ga kašikom. Očen krastavac staviti u ciniju, dodati pavlaku, zacine, prstohvat soli, pokriti i ostaviti u frižideru. Inace, u frižideru treba da bude minimum 1 sat pre služenja.

Na dan spremanja, sve ide lako: Meso se preruci u tepsiju obloženu pek papirom i pece u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni oko 5 do 10 minuta nakon što tecnost ispari. Spremati ga pola sata pre služenja. Ne sme da bude res, kao ni pomfrit. A za pomfrit oljustiti krompir, prosusiti ga, iseci i staviti u posudu obloženu pek papirom, posoliti, nauljiti sa 3-4 kašike ulja, promešati i peci u rerni pazeci da ne porumeni.

Crni luk iseci na rebarca, paradajz na šnite, tortilje zagrejati sa obe strane u tiganju pre služenja. Premazati ih punom kašikom tzatziki salate, u sredinu stavljati meso, luk, paradajz i na kraju pomfrit. Deca muce Grke kao i mene - sinak voli extra senf, malena umesto luka i paradajza stavlja kecap, a meni najviše prija uz hladno pivo :) Kako god, girosa na tanjiru nije bilo makar za sliku :)

Savet

Premia tortilje su mi bile skroz bezukusne i anemine tako da preporuujem recept sa ovog sajta gde se za smesu ne koristi kvasac.