Pileci giros

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pileceg bijelog mesa
- **500 ml**jogurta
- **1 kg**krompira
- **1 veci**crni luk
- **1**paradajiz
- **4** tortilje
- **200 ml**tartar sosa
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**aleve paprike
- **malo**suvog biljnog zacina

Priprema

Pilece bijelo meso izrezati na deblje šnicle i posoliti.

U 500 ml jogurta dodati suvi biljni zacin i papriku i dodati meso i ostaviti da odstoji 1h.

Luk ocistiti i prerezati na pola. Staviti na sredinu posude za pecenje u sredinu zabosti veci štapic (za ražnjic) i nabadati šnicle u krug do vrha, a na vrh zabosti paradajz.

Krompir ocistiti isjeci i staviti okolo giros.

Peci sve zajedno u rerni oko 1 sat na 230 stepeni.

Kad je peceno nožem rezati okolo štapica.

Na tortilju staviti najprije krompir pa meso pa tartar sos pa salatu po želji i uviti u giros.

Prijatno!

Savet

Tortilje možete kupiti gotove.