

Domaci giros



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**tortilje
- **500 g**belog mesa
- **100 g**pancete
- **300 g**krompira
- **150 g**trapista
- **2**paradajza
- **1**veći krastavac
- **1**pavlaka
- **malom**iroije
- **po ukusu**kecap
- **po ukusu**meksikana preliv
- **2** dlulja
- **po želji**bibera
- **po želji**soli

Priprema

Iseci belo meso na tanke šnite ili komadice, zaciniti šolju i biberom, propržiti na ulju dok ne porumeni... Na istom ulju propržiti šnite pancete.

Izrendati krastavac i malo iscediti od vode. Dodati pavlaku i malo miroije i sve izmešati.

Ispici pomfrit.

Zagrejati tortilje na tiganju. Namazati smesom od krastavaca, dodati iseckanog pileceg mesa i iseckane pancete. Dodati pomfrita, narendanog sira, kecapa, majoneze i meksikana preliiva. Zamotati... Ja sam stavila one sastojke koje mi jedemo, a svako može da izmeni onako kako želi, po svom ukusu...

Savet

Uživajte.