

Domaci giros



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskog buta
- **700 g**pileceg belog mesa
- **po ukusu**soli i bibera
- **po ukusu**suvog origana i majorana
- **2 kašice**dimljene mlevene paprike
- **2 kašike**senfa
- **2 kašike**maslaca
- **3 cen**abelog luka protisnutog kroz presu
- **po potrebi**ulja
- **1** veci luk
- **1** krompir
- **6 drvenih** štapica za ražnjice
- **7-8**krompira
- **1-2** tortilje po osobi
- **po želji**za prilog majonez i kisela pavlaka
- **po želji**za prilog iseckani paradajz,
- paprike, krastavci i crni luk

Priprema

U sud sipati sve suve zacine i izmešati ih. Ako imate korijandera dodajte i njega. Iseci belo meso na šnicle pa svaku posipati mešavinom zacina i reati ih na neki sud. Svaki red mesa zaliti sa malo ulja, a na pat mesta rasporediti gomilice maslaca i senfa. Rasporediti i malo belog luka. Ostaviti u frižider do upotrebe.

Iseci svinjsko meso na šnicle i ponoviti postupak kao sa belim mesom. Ostaviti ga talodje u frižider. Meso treba bar 2-3 sata da odstoje u frižideru.

Uzeti veci uvec ili pleh. Na dve strane staviti po polutku luka ili krompira (može se koristiti ili samo luk ili samo krompir) i to secenom stranom na dole. I sredinu luka i krompira zabosti po tri štapica. Ako imate deblje štapice bice dovoljan i jedan. Nabadati šnicle belog mesa na jednu polutku sa štapicama. Nabadati svako parce mesa u drugom pravcu tj. u krug.

Kad se završi nabadanje mesa na vrh štapica staviti drugu polutku luka koja treba da legne na meso.

Ovo isto ponoviti sa svinjskim mesom koristeći krompir.

Zaliti oba mesa sa marinadom ako je ostalo ili sa malo ulja.

Na dno uveca sipati malo ulja i kašu vode. Pokriti sve folijom pa peci u rerni zagrejanj na 190°C sat vremena. Onda skinuti foliju pa po dnu poreati isecen krompir, malo probaren, i bez folije vratiti u rernu.

Peci dalje na 200-220°C. Može se peci tako do kraja dok svo meso ne bude rumeno ili povremeno vafiti pleh pa seckati vec ispecene krajeve.

Peceno meso izvaditi iz rerne. Ostrim nožem seckati sitne parvice režući ostrim nožem odgore na dole.

Servirati uz krompir. Može se poslužiti i sa posebno spremljenim pomfritom.

Poslužiti i spremljene priloge. Majonez i pavlaku možete poslužiti posebno ili izmešane. Takoe poslužiti isecen paradajz i crni luk isecen na kolutove.

I kolutove krastavca i svežu papriku.

Takoe prilog može biti i zelena salata ili svez kupus. Giros poslužiti uz tortilje. Ja sam napravila domace (recept objavljen), a možete i kupovne koristiti.

Savet

Probali smo da napravimo domau varijantu uvenog grkog girosa i dopalo nam se baš. Naravno nije i ne može biti 100% kao original koji smo jeli u Grčkoj jer kao i za sve svetski poznate specijalitete recepti se uvaju i tajna su.