

Giros u tortilji



Sastojci

Tortilje:

- 1 šolja brašna (2,5 dl)
- 1/2 praška za pecivo
- 1 kašika ulja
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica šecera
- 1 dl tople vode

Giros nadev:

- 2 barena pileca bataka
- 1 caša pavlake
- 2-3 kašike majoneza
- 100 g taratar sosa
- 1 rendana šargarepa
- malo peršuna
- so (po ukusu)

Priprema

Tortilje: Zamesite testo i ostavite pola sata u frižideru, zatim napravite 7-8 kuglica koje razvijete oklagijom i pecete 30-ak sekundi jednu i isto tako i drugu stranu. Tople tortilje prekriti krpom.

Giros nadev: 2 pileca bataka prethodno obarena, iseci na kockice i propržiti dok ne porumene.

U posudi pripremite nadev od pavlake, majoneza, tartar sosa, šargarepe, peršuna i soli po ukusu. Sve dobro sjediniti i dodati piletinu.

Sa pripremljenim nadevom, puniti tople tortilje.