

## **Giros**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**belog pileceg mesa
- **400 g**zamrznuti pomfrit ili krompir
- **4** listazelene sveže salate
- **4**gotove tortilje-vece
- **po željitzatziki** sos
- **po željitartar** sos
- **po željikecap**
- **po željimajonez**
- so

## **Priprema**

Belo meso iseci na tracice ili sitnije kockice, posoliti, pa ispeci na teflonu bez ulja, da porumeni. Pomfrit spremi na uobicajen nacin, da bude hrskaviji. Oprati zelenu salatu po želji je iscepkati na manje komadice, a možete stavljati i cele listove, po jedan u svaki giros.

Tortilje staviti na tanjire, premazati tzatziki i tartar sosom, majonezom po želji, staviti zelenu salatu pa rasporediti pomfrit i belo meso i preko kecap po želji.

Savijte prvo donji deo tortilje ka gore, a potom levu i desnu stranu ka sredini. Ako vam je lakše uvijte donji deo u alu foliju.

**Savet**