

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 list**zelene sveže salate
- **4**gotove tortilje-vece
- **po želji**tzatziki sos
- **po želji**tartar sos
- **po želji**kecap
- **po želji**majonez
- so

Priprema

Belo meso iseci na tralice ili sitnije kockice, posoliti, pa ispeci na teflonu bez ulja, da porumeni. Pomfrit spremiti na uobicajen nacin, da bude hrskaviji. Oprati zelenu zalatu 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