



## Гиро а ла Фичо

Фичо ќе подготви Гиро по негов вкус. Кога станува збор за Гиро, може да биде само со свинско месо. Од телешко се нарекува Донер. Секогаш можете да ставите малку пилешко.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

**Состојки:**

**За ГИРОТО ќе ви треба:**

- 1,5 килограм месо: свински пафлак, свинска удица и обезкостени батаци
- 200 грама сланина

**За ЗАЧИН ЗА ГИРО ќе ви треба:**

- сол, бибер, оригано, црвен пипер и кумин

**Дополнително ќе ви треба:**

- 1 килограм компири
- Гиро пити
- Маслиново масло
- сенф
- домати

**За SASIKI сосот ќе ви треба:**

- 200 грама павлака
- малку мајонез
- малку лукче
- сол, бибер, копар
- неколку кисели краставички

### Чекор 1

Наредете го апаратот со месото, по еден ред од секој вид на месо се' додека има месо. Помеѓу секој ред ставете ги зачините.

### Чекор 2

Компирот исечкајте го како за помфрит, ставете сол и бибер и ставете го во рерна да се пече на 200 степени.

### Чекор 3

Гиро питите запечете ги на грил тавата со малку маслиново масло.

### Чекор 4

Подгответе го и Sasiki сосот. Лукчето ситно исечкајте го, изрендајте ги краставичките и измешајте ги сите состојки убаво да се соединат.



### Чекор 5

Сервирајте порција Гиро, како што тоа го прави Фичо, или пак завиткајте го во питата.

### Совет

Одберете помасен пафлак, само така Гирото ќе биде вкусно како што очекувате.

### Користени производи:



Апарат за гиро



Грил тава



Универзален нож



Мала плитка тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)