

Фахитас с курицей

25—35 Мин.

Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 220°C. Затем застелите противень бумагой для выпечки.
2. Нарежьте куриную грудку полосками толщиной 1 см. Очистите перец и лук и нарежьте их ломтиками толщиной 1,5 см. Сложите все в большую миску, залейте маслом, приправьте специями Kotanyi и хорошо перемешайте.
3. Переложите курицу и овощи на противень, разровняйте, чтобы все было в один слой, и поставьте в духовку на 15-17 минут, слегка перемешивая каждые 5 минут.
4. Подавайте фахитас в лепешке с любым соусом на ваш вкус. Приятного аппетита!

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

650 г	Филе куриной грудки
1 шт.	Красный лук
3 шт.	Сладкий перец
2 ст.л.	Масло
Щепотка	Сахар
	Тортилья
1 ч.л.	Красный перец паприка копченая молотая
Щепотка	Соль морская
0.5 ч.л.	Чеснок измельченный
0.5 ч.л.	Лук репчатый сушеный
1 ч.л.	Орегано (Душица) измельченный
	Соус по вкусу (гуакамоле, сметанный, сальса)