

Fajitas cu pui la cuptor

25–35 Min.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

650 g	File din piept de pui
1 buc	Ceapă roșie
3 buc	Ardei gras, diferite culori
2 linguri	Ulei
1 praf	Zahăr
	Tortilla, pentru servire
	Sos la alegere (guacamole, smântână, salsa)
1 lingură	Boia de ardei afumată
1 praf	Sare de mare iodată
0.5 lingură	Usturoi granulat
1 lingură	Oregano mărunțit

Pregătire

1 1. Se încălzește cuptorul la 220 de grade și se acoperă tava cu hârtie de copt.

2 2. Pieptul de pui se taie în fâșii de 1 cm grosime. Se curăță ardeii și ceapa și se taie în felii de 1,5 cm grosime. Se adaugă totul într-un castron mare, se acoperă cu ulei, se condimentează și se amestecă bine.

3 3. Compoziția se aseaza in tavă, se aplatizează astfel încât totul să fie într-un singur strat și se dă la cuptor timp de 15-17 minute, amestecând la fiecare cinci minute.

4 La final, fajitas se poate servi într-o tortilla cu sosul dorit.