



Fajitas cu pui la cuptor

🕒 25—35 Min. ❤️ ❤️ ❤️

Pregătire

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

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

