



Fűszeres fajita

🕒 25—35 Perc 

Elkészítés

- 1 Melegítsd fel a sütőt 220 fokra, és béleld ki a tepsit sütőpapírral.
- 2 Vágd fel a csirkemellet 1 cm vastag csíkokra. A paprikát és a hagymát tisztítsd meg, és vágd őket 1,5 cm vastag szeletekre. Mehet mindent egy nagy tálba, öntsd le olajjal, fűszerezd a Kotányi fűszerekkel, és jól keverd össze.
- 3 Tedd át a csirkét és a zöldségeket a tepsibe, egyengesd el és tedd a sütőbe 15-17 percre, ötpercenként megkeverve.
- 4 A végén a fajitákat tortillával tálald és mellé a kívánt szószokkal.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

650 g	Csirkemell filé
1 fej	Vöröshagyma
3 db	Kápia paprika
2 ek	Olaj
1 csipet	Cukor
	Tortilla a tálaláshoz
	Különböző szószok (avokádó, tejföl, salsa)
1 tk	♦ Paprika, édes
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
0.5 tk	♦ Fokhagyma granulátum
0.5 tk	♦ Vöröshagyma-granulátum
1 tk	♦ Oregánó, morzsolt

