

Meksykańska fajita z kurczakiem

25–35 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

650 g	Filety z piersi kurczaka
1 szt	Czerwona cebula
3 szt	Papryka
2 łyżki	Olej
1 szczypta	Cukier
	Placki tortilli do serwowania
	Sos do wyboru: guacamole, kwaśna śmietana, salsa
1 łyżeczka	Papryka Wędzona słodka mielona
1 szczypta	Sól Morska jodowana
0.5 łyżeczki	Czosnek granulowany
0.5 łyżeczki	Cebulka smażona
1 łyżeczka	Oregano otarte

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 220 stopni. Następnie wyłóż blaszkę papierem do pieczenia.
2. Pokrój pierś kurczaka w paski o grubości 1 cm. Następnie oczyść i pokrój papryki i cebulę w plasterki o grubości 1,5 cm. Włóż mięso i warzywa do dużej miski, zalej olejem, dopraw przyprawami Kotanyi i dokładnie wymieszaj.
3. Przełóż całość na blaszkę do pieczenia i włóż do piekarnika na 15-17 minut, mieszając co 5 minut. Serwuj fajitas na tortilli z wybranym sosem.