



Meksykańska fajita z kurczakiem

🕒 25—35 Min   

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 Kotányi 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.

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

