



# Мексикански фахитас с пиле

🕒 30–40 Минути 

## Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 220°C предварително и пригответе тава, покрита с хартия за печене.
- 2 Нарежете пилешките гърди на по-малки парчета. Измийте зеленчуците и ги нарежете на тънки лентички тип жулиен.
- 3 Прехвърлете зеленчуците и месото върху тавата и овкусете с подправките. Добавете олиото и разбъркайте добре. Разпределете равномерно върху тавата и опечете за 20-25 минути.

**СЪВЕТ:** Можете да разбъркате съставките след като минат 10 минути.

- 4 Сервирайте с тортила и сос по избор. Ние избрахме млечен сос с копър и чесън, но подходящи са също гуакамоле или салца.

## Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

650 g	Пилешки гърди
1 бр.	Червен лук
3 бр.	Чушки
2 с.л.	Олио по избор
Щунка	Захар
½ ч.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Риган, ронен
½ ч.л.	♦ Кимион, млян
	♦ Морска сол
	Тортили
	Сос по избор

