

# Drobiowa fajita



Autor: **Okawrosole**  
Przepisów: **44** Ocena: **444**

 3-4 os.  60 min  średnie  dostępne



## Składniki:

- pojedyncza pierś z kurczaka 1 czerwona, 1 żółta papryka, 1 zielona papryka 1 duża cebula 1 łyżka mąki kukurydzianej 1 łyżeczka s

## Sposób przygotowania:

- 1 mięso umyj, potnij z małe kawałki, przełóż do miski, dodaj przyprawy, dokładnie wymieszaj, dodaj mąkę i powtórz mieszanie, przyprawy i mąka powinny dokładnie otoczyć kawałki mięsa z każdej strony  
rozgrzej olej na patelni i przełóż na nią mięso, smaż na średnim ogniu ok 5 minut do zarumienienia  
w tym czasie umyj papryki i pokrój je z paski, cebulę obierz i potnij w piórka  
usmażone mięso zdejmij z patelni  
na tą samą patelnię wrzuć paprykę i cebulę, dodaj odrobinę oleju, smaż pod przykryciem przez 5 minut  
po 5 minutach dodaj do papryki mięso, dokładnie wszystko razem wymieszaj  
podawaj z tortillami, kwaśną śmietaną, sosem gueacamole czy salsą

## Twoje notatki do przepisu: