

Fajita z kurczaka



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11077**

3-4 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- tortilla 6 placków
- pierś z kurczaka 1 podwójna duża
- sok z cytryny 2 łyżki
- olej 2 łyżki
- sos sojowy ciemny 2 łyżki
- czosnek 3 ząbki
- cebula 1 duża
- papryka czerwona 1
- papryka zielona 1
- papryka żółta 1
- sól, pieprz, słodka papryka, ostra papryka

Sposób przygotowania:

- 1 Dzień wcześniej przygotować mięso. Umyć, oczyścić i pokroić w cienkie paski. Przełożyć do miski, wymieszać z marynatą (sok z cytryny, sos sojowy, olej) i doprawić solą i pieprzem. Przykryć folią lub woreczkiem i umieścić w lodówce na noc.

Przed przyrządzeniem fajity mięso usmażyć na niewielkiej ilości oleju, przełożyć na talerz i przykryć folią aluminiową żeby trzymało ciepło.



- 2 Cebulę i papryki pokroić w cienkie paski. Czosnek w kostkę.



- 3 Na patelni, na której był smażony kurczak przesmażyć cebulę z czosnkiem i papryką, aż trochę zmiękną (powinny być al dente). Placki tortilli ugrzać na suchej ciepłej patelni po ok. 2 min. z każdej strony. Na ugrzaną tortille układać mięso, warzywa, poleć sosem, zwinąć i zjadać :-)

Twoje notatki do przepisu: