

Fajitas z kurczakiem

data aktualizacji: 2019.09.10 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 podwójne piersi z kurczaka
- 1 czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- 2 cebule
- 2 duże pomidory, pokrojone w drobną kostkę
- 1 papryczka chilli, drobno posiekana
- 2 łyżki słodkiej papryki
- 1 łyżka ostrej papryki
- 1 łyżka mielonego kminu rzymskiego
- 2 limonki
- 1 garść posiekanej natki pietruszki
- 100 g kwaśnej śmietany
- 100 g sera cheddar
- 10 małych tortilli pszennych
- oliwa z oliwek
- sól i pieprz

Przygotowanie:

Kurczaka pokroić w cienkie paski. Wymieszać ze słodką i ostrą papryką, kminem i łyżką oliwy. Doprawić solą i pieprzem. Włożyć do lodówki na pół godziny do zamarynowania.

Pomidory i papryczkę chilli pokroić w drobną kostkę, doprawić solą, pieprzem i sokiem z jednej limonki. Dodać połowę natki pietruszki, 2 łyżki oliwy. Wymieszać i odstawić.

Paprykę żółtą i czerwoną pokroić w paseczki, cebule pokroić w piórka. Kurczaka podsmażyć do zarumienienia, dodać paprykę i smażyć do zmięknienia, po czym dodać cebulę i smażyć do zeszklenia. Kurczaka doprawić sokiem z drugiej limonki, solą, pieprzem i pozostałą pietruszką.

Podgrzać tortille, umieścić w nich farsz z kurczakiem, posypać startym serem cheddar. Podawać z przygotowaną salsą i kleksem ze śmietany.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33176-fajitas-z-kurczakiem>