Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **30 perc**

Elkészítés: **15 perc**

Havas Dóra

FAJITAS

A mexikói konyha különleges és utánozhatatlan világa jóval többet rejt, mint a népszerű taco vagy a burrito. Ez a finom fajitas egy remek bevezető lehet azoknak, akik érdeklődnek a mexikói gasztronómia iránt! A hozzávalók vásárlásakor nézzetek körül az Auchan nemzetközi konyha kínálatában!

HOZZÁVALÓK

50 dkg marha bélszín
1 teáskanál pirospaprika (édes és füstölt)
1 teáskanál római kömény
Fél teáskanál cayenne bors
1 teáskanál 1 csapott tk fokhagymapor
1 teáskanál barnacukor
3 evőkanál olaj és amennyi a sütéshez kell
Fél db lime kifacsart leve
3 db nagyobb zöld, piros és sárga kaliforniai paprika
1 kevés Só, bors
1 kis csokor koriander

HOZZÁVALÓK A TÁLALÁSHOZ

4 db búza tortillalap
1 pohár tejföl
20 dkg cheddar sajt
1 fej jégsaláta
1 üveg Auchan salsa szósz
1 üveg Auchan guacamole szósz

ALLERGÉNEK

1. A húst felszeleteljük csíkokra, és egy nagy tálba rakjuk.

2. Hozzáadjuk az összes fűszert, a fél lime levét, olajat.

3. Az egészet alaposan belemasszírozzuk a húsba, majd félrerakjuk.

4 A paprikákat csíkokra vágjuk.

5 Egy nagyobb serpenyőt felforrósítunk, beleöntünk 1 evőkanálnyi olajat, és elkezdjük lepirítani a húsokat. Pár perc oldalanként nagyobb hőfokon elég is lesz, majd a félig elkészült húst sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, és 150 fokra előmelegített sütőbe tesszük őket 10 percre.

6 A paprikát a forró serpenyőbe dobjuk. Meglocsoljuk olajjal, sózzuk, borsozzuk, és rázogatva lepirítjuk őket. Mikor már kissé megpuhultak a paprikák, hozzádobjuk a durvára vágott koriandert, és jól összeforgatjuk.

7 Egy konyharuhát benedvesítünk, belecsomagoljuk a tortillákat, és a meleg sütőbe rakjuk. Így kellően átmelegednek, mégsem száradnak ki.

8 Végre jöhet az összeállítás és a nagy, csapatos evés! Fogjuk a tortillalapokat, megkenjük egy adag guacamoléval, jöhet rá a hús, paprikák, saláta, salsa, tejföl, koriander, végül pedig egy gerezd lime-ot facsarunk a tetejére, összehajtjuk, és megesszük!

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan