

MEXIKÓI FAJITAS

Mexikói recept, aminek a gyönyörű hozzávalóit legszívesebben bekereteznénk

HOZZÁVALÓK

3 db színes kápia paprika
0.5 kg csirkemell
fajitas fűszerkeverék
tortilla lapok
olívaolaj
1 db lilahagyma
1 kis pohár görög joghurt
római kömény
Só, bors
4 gerezd fokhagyma
1 db avokádó
0.5 db lime leve
friss koriander

ALLERGÉNEK

1. Csíkokra vágjuk a színes paprikákat és a csirkemellet.
2. Egy sütőpapírral bélelt tepsibe helyezzük őket, fajitas fűszerkeverékkel, olívaolajjal összekeverjük, és lilahagymát teszünk mellé.
3. 180 fokra előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt megsütjük.
4. Aprítógépben elkeverjük a krém hozzávalóit.
5. Melegített tortillalapokra helyezünk az avokádókrémből, erre mehet a fajitas, kevés limelé, koriander, ízlés szerint salsa, és kész is a mexikói fogás.

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

Auchan