

Kuřecí fajitas

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Kluci v akci - TV

Suroviny

GUACAMOLE SALSA::

olej na osmahnutí chilli papriček

2 lžičky oregána

8 větších rajčat

2 cibule

MEXICKÁ SALSA Z RAJČAT::

1 větší bílá cibule

2 zelené chilli papričky

3 kuřecí prsa

špetka kajenského pepře

sůl

MARINÁDA::

2 limetky

4 rajčata

1 svazek čerstvého koriandru

6 barevných paprik

2 stroužky česneku

1 limetka

1 menší bílá cibule (nebo jarní)

sůl

sůl

1 lžice sekaného koriandru

2 avokáda

špetka mleté skořice

cukr

6 tortil

2 lžičky třtinového cukru

olej na opečení masa a zeleniny

2 limetky (použijeme šťávu i kůru)

Postup

1. kuřecí maso nakrájíme na dlouhé pruhy, marinujeme ve směsi limetkové šťávy a kůry, soli, kajenského pepře, oregána, cukru a skořice a necháme nejlépe přes noc odležet
2. cibuli a papriky očistíme a nakrájíme na dlouhé silné pruhy
3. marinované kuřecí maso opečeme na oleji společně s nakrájenými paprikami a cibulí

4. tortilly ohřejeme buď krátce na rozehřáté pánvi (2 až 3 minuty) nebo ve více kusech zabalené v alobalu v troubě (5 až 10 minut na 200°C)

5. pečené maso vložíme do teplých tortill a podáváme se salsami

Mexická salsa z rajčat:

1. zelené chilli papričky orestujeme na oleji až se oddělí slupka, ještě teplé je vložíme do plastového pytle, uzavřeme a necháme zapařit, cca na 15 minut, aby šla slupka dobře stáhnout. Papričky oloupeme, odstraníme jádřinec a nakrájíme najemno

2. rajčata spaříme v horké vodě cca 4 minuty (je dobré si je na špičce do křížku naříznout), zchladíme studenou vodou, oloupeme, rozkrojíme na půl a odstraníme semínka a opět nakrájíme na droboučké kostičky

3. oloupanou cibuli nakrájíme na jemné kostičky a společně s nasekaným koriandrem smícháme s rajčaty a chilli papričkami

4. ochutíme vyšlehanou směsí ze soli, limetové šťávy, kůry a cukru, dobře promícháme a necháme proležet v lednici

Guacamole z rajčat:

1. rajčata, na špičce do kříže naříznutá, spaříme v horké vodě cca 4 minuty, zchladíme ve studené vodě, oloupeme slupku, rozkrojíme na půl a odstraníme semínka. Takto připravenou dužinu nakrájíme na jemné kostičky

2. avokádo oloupeme a nakrájíme na hrubší kostky a vidličkou rozmačkáme nebo rozmixujeme (při nákupu vybírejte měkčí plody). Přidáme limetovou šťávu, jemně sekanou cibulku, kostičky rajčat, sekaný koriandr, jemně sekaný česnek a sůl

3. vše dobře promíchejte a nechte v lednici proležet