

Fajita mexiko

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí plátky
200 ml zakysané smetany
3 papriky žlutá, červená, zelená
1 velká cibule
1 limetka
2 polévkové lžíce koření fajita
4 tortily
200 ml mexické omáčky

Postup

1. Plátky masa vložím do misky, okořením, lehce lehce pokapu limetkou, přidám nakrájenou zeleninu a cibulku a nechám 3 hod marinovat. Maso i zeleninu poté osmahnu na pánvi dohněda. Maso nakrájím ještě za tepla přes vlákna na proužky. Tortily potírám smetanou a salsou, plním masem a zeleninou a stáčím. Omáčky servírují zvlášť v mističkách.