



JERNEJ KITCHEN

PIŠČANČJI FAJITAS

Piščančji fajitas z zelenjavo je hitro, slastno in pisano kosilo narejeno v pol ure. Postrežemo s pečenim krompirčkom, omako ali tortiljami.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

PIŠČANČJI FAJITAS

500 g piščančjih prsi, brez kosti in kože

1 žlica Vegeta natur

1 čajna žlička sladke paprike v prahu

1 žlica limetnega soka

2 žlici olivnega olja

1 čajna žlička origana

1 rdeča paprika

1 zelena paprika

1 rumena paprika

1 rdeča čebula

1 rumena čebula

2 žlici olivnega olja, za pečenje

ZAČINIMO MESO

Piščančja prsa narežemo na manjše trakove in jih damo v skledo. Začinimo z Vegeto natur, sladko papriko, limetinim sokom, olivnim oljem, origanom in poprom. Postavimo na stran, da se meso marinira, medtem ko pripravimo zelenjavo.

PISANA ZELENJAVA

Papriko očistimo, odstranimo sredino in narežemo na tanke trakove. Čebuli olupimo in narežemo na tanke rezine. Večjo ponev pristavimo na močan ogenj. Dodamo olivno olje in marinirano meso. Pražimo 5 - 8 minut, nato dodamo vso zelenjavo. Premešamo in pražimo še 5 minut, da se vse dobro popeče. Piščančje fajitas, oziroma trakce z zelenjavo postrežemo s tortiljami, ali krompirčkom in omako.

NASVET

Fajitas pečemo na močnem ognju, da se vse hitro popeče.

TOOLS AND EQUIPEMENT Sponsored

skleda
rezalna deska
kuhinjski nož
velika ponev