

Fajita time ;)

Veliki sam obožavatelj Meksičke kuhinje tako da sam ugledala video recept moje Sanje na Kuhari.com morala sam isprobati njezin način :)

I pridobila me, ovo su od sada moje najdraže tortilje :) Lagane su za napraviti i ne treba puno vremena a dragi i ja smo ih smazali u trenu :) Sanja, test su prošle i zahvaljujemo se na receptu!

U nastavku pogledajte Sanjin video te moje fotke i konačan rezultat :)

Sastojci :

malo maslinovog ulja

1 luk

1 crvena paprika

2 žute paprika

1 konzerva kukuruza (250 grama)

400g pilećeg filea

200g sira (edamer)

6 tortilja

1 kiselo vrhnje

2 češnja češnjaka + papar + sol + mrvica vegete!



Narezati meso na male komadiće, uvaljati u ulje, sol, papar i vegetu te lagano peći na ulju dok ne dobi zlatkastu boju.



U međuvremenu na malo ulja zapržiti glavicu luk koju ste na krupno narezali. Dok luk omekša, dodati nasjeckanu papriku i pržiti dok paprika ne omekša te povremeno miješati.

Kad je paprika lagano omekšala dodati konzervu kukuruza koju ste prethodno ocijedili. Grah sam izostavila u ovom prilikom jer ga ne volim baš. Ovo je samo jedan primjer koliko možete biti fleksibilni pri ovom receptu!



Miješati još nekoliko minuta dok paprike ne omekšaju te dodati meso. Nakon toga probati i dodati soli i papra po želji!



Pri kraju, kad su paprike lijepo meke i povezane sa piletinom i ostatkom smjese dodati 100 g naribanog sira da se sve lijepo poveže. Tu možete ugaziti vatru i samo miješati dok se sir ne otopi.



U me?uvemenu pripremite umak. U kiselo vrhnje dodajte usitnjeni ?ešnjak + sol + papar + malo vegete po okusu. Dodajte malo po malo dok vam ne odgovara okus.

U pripremljene tortilje prvo namazati malo umaka pa dodati smjesu po želji. Od ove koli?ine sastojaka meni je bilo dovoljno za 6 tortilja + malo sam poja?ala na mesu :D

Slijedite upute na fotki i videu kako samotati tortilje!



Tortilje smotati u kockice i poslagati ih u lagano namašeni protvan. Po njima rasporediti ostatak umaka i sira i zapeći na 180 stupnjeva cca 5-8 minuta dok se sir ne otopi.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>





Ovo je posljednja slika prije masakriranja tortilja :D toliko su bile fine da nisam ni stigla pofotkati kako su ispale :D

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Nadam se da ćete se odlučiti probati! Jako je jednostavno i brzo gotovo :)

Dobar tek i ugodan ostatak vikenda :) Ja se idem Špancirati danas :)

p.s. Kod nas je ovaj petak počeo Špancirfest - festival dobrih emocija :) na [OVOM](#) linku možete pronaći moju galeriju fotografija koju ću nadopunjavati kad stignem! :)