

# Kuřecí fajitas



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**1130** kalorií , **12 g** cukrů , **42 g** tuků , **25 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-fajitas>

## Příprava

Omyté a osušené kuře lehce naklepeme, osolíme a opeříme. Plátky potřeme z každé strany olejem a grilujeme po každé straně asi 5 minut. Pak kuře rozkrájíme na proužky.

Omytou papriku rozkrojíme na půlky a zbavíme semínek. Grilujeme je spolu s kuřetem a poté taky rozkrájíme na proužky.

Rajčata rozkrájíme na kostičky a salát na jemné proužky. Smícháme s paprikami, osolíme a opeříme. Na grilu velmi krátce opečeme navlhčené tortilly. Pak je naplníme zeleninou s masem a lžící kysané smetany.

### Tip k receptu

Čerstvý koriandr nasekáme k náplni do tortill, zlepšší to pak chuť.

## Ingredience

- 2 ks kuřecích prsou
- špetka chilli koření
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 žlutá paprika
- 2 ks rajčat
- 1 ks listového salátu
- 4 ks moučných tortil (tortilla)
- 1 balení zakysané smetany
- špetka soli
- špetka pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Mexická, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod

