

Szybka fajita z kurczaka

Szybka Fajita z Kurczaka – Meksykańska Uczta w 15 Minut

Marzysz o egzotycznych smakach, ale brakuje Ci czasu? Szybka fajita z kurczaka to idealne rozwiązanie! To danie, które przeniesie Cię wprost do słonecznego Meksyku, a przygotujesz je w zaledwie kwadrans. Soczyste kawałki kurczaka, kolorowe papryki i czerwona cebula, doprawione aromatyczną Przyprawą do złotego kurczaka Knorr, tworzą idealną kompozycję smaków.

Sekret udanej fajity tkwi w odpowiednim przygotowaniu składników. Pokrój mięso i warzywa na równe kawałki, zamarynuj je w przyprawach i oleju, a następnie smaż na mocno rozgrzanej patelni. Na koniec dodaj świeżą kolendrę, pikantne chili i sok z limonki, który nada potrawie orzeźwiający charakter. Podawaj z ciepłymi plackami tortilli lub ryżem po meksykańsku.

Dla kogo?

Fajita z kurczakiem to propozycja dla wszystkich miłośników kuchni meksykańskiej oraz osób, które cenią sobie szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe posiłki. To danie przypadnie do gustu zarówno dorosłym, jak i dzieciom (dla najmłodszych możesz pominąć ostrą papryczkę chili).

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako szybki obiad w środku tygodnia, ale również jako niebanalna propozycja na spotkanie z przyjaciółmi. Możesz przygotować składniki wcześniej, a potem błyskawicznie usmażyć je na oczach gości, serwując gorące i pachnące fajitas prosto z patelni.

Czy wiesz, że?

Fajita to tradycyjne danie kuchni meksykańskiej, które oryginalnie przygotowywano z wołowiny. Dziś najpopularniejszą wersją jest właśnie ta z kurczakiem. W Meksyku fajita podawana jest zawsze z dodatkami: guacamole, salsą i kwaśną śmietaną, które możesz przygotować samodzielnie lub kupić gotowe.

Dla urozmaicenia

Spróbuj podać fajitę z domowym sosem czosnkowym, który doskonale komponuje się z kurczakiem i warzywami. Możesz też eksperymentować z dodatkami – świeże awokado, ser żółty lub starty parmezan nadadzą potrawie nowy wymiar smakowy.