



przepisy.pl

Meksykańskie placki fajitas z warzywami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- zielona papryka - 1 sztuka
- papryczka chilli - 1 sztuka
- puszka czerwonej fasoli - 1 sztuka
- kukurydziane placki tortilla - 10 sztuk
- pomidor - 1 sztuka
- starty żółty ser
- gęsta śmietana - 10 łyżeczek
- olej - 2 łyżki
- woda - 1 szklanka
- świeży ogórek - 0.5 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przekrój cebulę na pół, następnie pokrój w plasterki. Pokrój zieloną paprykę w paski, a papryczkę chilli posiekaj. Odsącz fasolę i zmiksuj lub mocno rozgnieć widelcem.
2. Pomidora i ogórka pokrój w plastry.
3. Podsmaż na rozgrzanym tłuszczu cebulę. Następnie dodaj paprykę, papryczkę chilli, zmiksowaną fasolę, szklankę wody oraz Fix Kurczak po meksykańsku Knorr. Całość duś około 10 minut.
4. Rozgrzej placki kukurydziane w piekarniku. Nałóż na każdy z nich po 2 łyżki meksykańskiego farszu, kilka plasterków ogórka i pomidora, a całość posyp startym serem.
5. Trzy brzegi placków złóż do środka na kształt otwartej koperty, po czym przełóż danie na talerze. Przed podaniem udekoruj ciepłe placki łyżeczką śmietany.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl