

MEXICKÉ FAJITAS S MOZZARELLOU A PROUŽKY Z OLIHNĚ



Mexické fajitas s mozzarellou a proužky z olihně

Nakrájejte kuřecí prsíčka na tenké proužky, ochuťte a osmažte na pánvi dozlatova a dokřupava. Zeleninu a ovoce nakrájejte na tenké proužky. Mozzarellové tyčinky a proužky z olihně připravte dle návodů na obalech. Tortilly ohřejte na pánvi - na ně rozložte proužky kuřecího masa, hlávkového salátu, manga, cibule, sušených rajčat, melounu a okurky a zabalte do rolí. Podávejte na talíři s Mozzarellovými tyčinkami a s proužky z olihně.

- 1 kg Aviko Mozzarellových tyčinek (4 ks / os)
- 1-2 kg Aviko Proužků z olihně (5-10 ks / os)
- 2-3 kuřecí prsa
- 10 ks tortill nebo wrapů
- 1 ks hlávkového salátu
- 1-2 mango
- 1 velká cibule
- několik sušených rajčat
- 1 meloun
- 1-2 čerstvé okurky
- olej na smažení
- sůl, pepř, koření - dle chuti



Vaše radost z brambor je naší pýchou