

FAJITAS MEXICANE COLORATE CU MOZZARELLA ȘI FÂȘII DE



- 1 kg batonașe de mozzarella Aviko (4 bucăți /persoană)
- 1-2 kg fâșii de calamar Aviko (5-10 buc. /persoană)
- 2-3 bucăți de piept de pui
- 10 bucăți fajita sau wrapp (lipie)
- 1 salată
- 1-2 mango
- 1 ceapă mare
- câteva roșii deshidratate
- 1 pepene galben
- 1-2 castraveți proaspeți
- ulei pentru prăjit
- sare, piper, condimente - după gust

Fajitas mexicane colorate cu mozzarella și fâșii de calamar

Pieptul de pui se taie în fâșii subțiri, se azonează după gust și se prăjește până devine auriu și crocant. Legumele și fructele se taie în fâșii subțiri. Batonașele de mozzarella și fâșiile de calamar se pregătesc conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Fajita se încălzesc într-o tigaie - pe acestea se așază fâșii de pui prăjit, salată, mango, ceapă, roșii deshidratate, pepene galben și castravete și se înfășoară. Se servesc cu batonașe de mozzarella și fâșii de calamar.

Sfaturi de preparare

Adăugați deliciosul sos condimentat într-un vas separat.



Je kunt zoveel meer (met Aviko)