

FAJITAS S GRILOVANÝM VEGGIE KURACÍM FILLETOM

INGREDIENCIE

 4 PORCIÁCH

 25 MIN

 JEDNODUCHÝ

2 balenia Garden Gourmet Veggies
Grilovaná Kuracia Fileta

1 veľká mrkva

2 zrelé avokáda

1 šalotka

300 g červenej kapusty

100 ml jogurtu

1 lyžica koriandra

1 lyžička bylínok

šťava z jednej limetky

4 veľké tortilly

soľ

čierne korenie

Presuňte sa s nami do Mexika a pripravte si na večeru jedlo mexických rančerov, ktorí obývali západnú časť Texasu. Fajitas, klasické mexické jedlo, pre ktoré sú typické na prúžky nakrájané suroviny podávané v opečenej tortile, sú obľúbené nielen v čisto mexickej kuchyni, ale tiež v Tex-mex, ktorá spája to najlepšie, čo Texas a Mexiko ponúkajú. Dlhé letné teplé večery si doslova žiadajú spoločnosť dobrých priateľov, tak ich pozvite na návštevu a začnite kúzliť svoje vlastné fajitas. Môžete ich predpripraviť a hosťom rovno servírovať alebo sa môžete spolu zabávať pri ich spoločnom varení. Fantázii a vašej kreativite sa medze nekladú, fajitas naplňte tým, na čo máte zrovna chuť alebo sa inšpirujte našim vegetariánskym receptom a doprajte si fajitas s avokádom, šalátom z červenej kapusty, dresingom a grilovaným Garden Gourmet veggie filetom. Áno, táto kombinácia chutí rovnako dobre, ako znie, tak poďme na to!

PRÍPRAVA

1. KROK - PRÍPRAVTE JOGURTOVÝ DRESING S MEXICKÝMI BYLINKAMI

Najskôr si pripravíme ingrediencie na kapustový šalát. Zmiešame jogurt s 1 lyžicou oleja, nasekaným koriandrom a štipkou bylín. Voľba bylínok záleží na vašej preferencii, rovnako aj to, či použijete čerstvé alebo sušené. My odporúčame napríklad bazalku a oregano. Ďalej dochutíme soľou, mletým čiernym korením a necháme odstáť.

2. KROK - ZMIEŠAJTE ZELENINU S JOGURTOVÝM DRESINGOM A UPEČTE GRILOVANÉ FILETY

Červenú kapustu umyjeme, posekáme na krátke a tenké pásiky, najemno nastrúhame mrkvu, šalotku nakrájame nadrobno a premiešame s pripraveným jogurtom. Garden Gourmet Veggies grilovanú filetu potrieme olivovým olejom zmiešaným so zvyškom bylínok a opečieme na panvici na miernej vrstve oleja približne 3–5 minút, v polovici smaženia ju nezapodíme otočiť. Filetu môžete skúsiť aj upiecť vo vopred vyhriatej rúre na 180 °C približne 8–10 minút, po 4 minútach ju tiež obrátíme. Keď máme filetu hotovú vyberieme ju z panvice alebo plechu a pozdĺžne ju rozkrojíme na dve rovnaké časti.

3. KROK - PRIPRAVTE SI GUACAMOLE, FAJITAS A VYCHUTNAJTE SI ICH!

Kým sa nám pripravuje fileta, pripravíme si avokádo. Pozdĺžne ho rozrežeme, vyberieme kôstku a dužinu nakrájame na dlhé plátky, ktoré pokvapkáme limetkovou šťavou, aby nám nezhnedli a zostali krásne zelené. Tortilly zohrejeme na panvici, ale dávajte na ne pozor, stačí im len niekoľko desiatok sekúnd až minúta. Naplníme ich kapustovým šalátom s mrkvou a šalotkou, avokádom a Garden Gourmet Veggies grilovaným filetom. Každú tortillu dozdobíme vetvičkou koriandra a mexická večera je na stole! Fajitas môžete servírovať so šalátom v samostatnej miske a citrónom na dochutenie. Dobrú chuť!

**CHECK OUT MORE RECIPES AT
GARDENGOURMET.COM**

[Garden Gourmet Slovakia](#) > [Recepty](#) > [Fajitas s grilovaným veggie kuracim filletom](#)