

Fajitas cu legume la friteuza cu aer cald (Air fryer)

Ingrediente

- 4 tortilla moi
- 1 ardei gras verde
- 3 ardei grași roșii
- 2 cepe verzi
- 4 linguri sos de roșii
- 90 g brânză cheddar
- 1 lingura Ulei de floarea-soarelui
- 1 pachet MAGGI Amestec cu condimente pentru prepararea puiului pentru tortilla în friteuză cu aer cald plic 27 g

Instrucțiuni

1. Tăiați ardeii grași și ceapa verde, apoi răziți brânza cheddar. Amestecați legumele cu ulei de floarea-soarelui și amestecul MAGGI Air Fryer Mexican-Style Tortilla Mix.
2. Gătiți la 180 °C timp de 20 de minute, agitând la jumătatea timpului pentru a asigura o gătire uniformă și o ușoară crocănțime.
3. Transferați legumele gătite într-un vas, presărați cu brânză cheddar și amestecați ușor până când brânza se topește și se încorporează.
4. Încălziți tortilele, întindeți sosul de roșii pe fiecare și acoperiți cu amestecul de legume.
5. Împăturiți tortilele, fixați-le cu o scobitoare și serviți imediat. Pentru un plus de prospețime, decorați cu coriandru tocat sau stropiți cu suc de lămâie. Aceste fajitas sunt colorate, suculente și perfecte pentru orice masă, iar aroma legumelor prăjite și a condimentelor transformă fiecare moment petrecut în bucătărie într-o mini-sărbătoare a gustului.

Nutritie

Carbohidrați	33.84 g
Energie	311.1 kcal
grăsimi	15.17 g
Proteină	10.61 g

🕒 37 Min

⊕ 4