

Fajitas vegetariene la friteuza cu aer cald

Ingrediente

- 1 pachet MAGGI Amestec cu condimente pentru prepararea puiului pentru tortilla în friteuză cu aer cald
- 100 g hribi
- 1 ardei roșu mediu
- 1 ceapă roșie mică
- 1 lingura de ulei
- 2 roșii tocate mărunt
- 1 lingura de suc de lime
- 2 linguri de coriandru proaspăt tocat fin
- 1 lingura de ceapă roșie tocată fin
- 0.5 lingurita chimion măcinat
- 0.5 lingurita pudră de chili
- 0.25 lingurita piper cayenne
- 1 ardei jalapeño mic, tocat mărunt (opțional)
- 1 g Sare după gust

Instrucțiuni

1. Preîncălzește friteuza la 180°C.
2. Taie legumele în cuburi de 1 cm x 1 cm. Pune-le într-un bol și amestecă-le cu uleiul și mixul de condimente MAGGI Air Fryer Mexican Style Tortilla.
3. Amestecă până când legumele sunt acoperite uniform, apoi întinde-le în friteuză și gătește-le timp de 10 minute, întorcându-le la jumătatea timpului.
4. Între timp, într-un bol mare, combină toate ingredientele pentru salsa.
5. Amestecă ușor pentru a omogeniza compoziția, apoi pune salsa la rece până la servire.
6. Încălzește tortilla de grâu în friteuză timp de 1 minut. Întinde legumele coapte pe tortilla și adaugă 1–2 linguri de salsa proaspătă.

Nutritie

Carbohidrați	7.05 g
Energie	69.47 kcal
grăsimi	4.13 g
Proteină	1.63 g

🕒 19 Min

⊕ 4