

MEKSYKAŃSKIE FAJITAS Z WEGAŃSKIMI FILECIKAMI

SKŁADNIKI

4 PORCJE

25 MIN

ŁATWY

2 opakowania Filecików
Wegańskich Garden Gourmet

1 czerwona papryka, pokrojona w
plasterki

1 żółta papryka, pokrojona w
plasterki

1 małe awokado, pokrojone w
kostkę

200 g puszki kukurydzy cukrowej
zalaną wodą, odsączonej

200 g worek liści sałaty

1 cebula, pokrojona w plasterki

4 średnie tortille

25 g liści kolendry

100 g salsy ze świeżych pomidorów

Wycisnąć sok z limonki

1 łyżeczka oliwy z oliwek

Świeżo zmielony czarny pieprz

Ten wegetariański przepis na fajitas w stylu meksykańskim, przygotowany z idealnie delikatnych Wegańskich Filecików Garden Gourmet z pewnością zadowoli Twoich przyjaciół i rodzinę! Dzięki wyjątkowemu smakowi, pozwoli Wam poczuć prawdziwe smaki kuchni meksykańskiej. To idealne danie wegańskie na obiad, które doskonale sprawdzi się zarówno na co dzień, jak i w trakcie uroczystego spotkania czy imprezy w domu. Skosztuj przepysznych fajitas w roślinnej wersji razem ze swoimi bliskimi!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Rozgrzej piekarnik i upiecz tortille

Rozgrzej piekarnik do 180°C (160°C dla piekarników z termoobiegiem). Umieść tortille na blaszce do pieczenia i piecz w piekarniku przez 5–8 minut. W międzyczasie kontroluj, czy tortilla piecze się prawidłowo – powinna być lekko zarumieniona, ale nie przypalona. Alternatywnie możesz ją także podgrzać na suchej patelni.

2. Skarmelizuj cebulę i paprykę

Umyj paprykę, obierz cebulę i pokrój warzywa w plastry. Postaraj się, aby nie były one ani zbyt cienkie, ani zbyt grube – powinny mieć ok. 3–4 milimetry szerokości. Rozgrzej olej na dużej nieprzywierającej patelni. Smaż paprykę i cebulę, delikatnie mieszając, aż zaczną się karmelizować. Następnie na chwilę odstaw warzywa na talerz lub miseczkę.

3. Usmaż oraz przypraw kawałki wegańskich filecików i warzywa

Wylóż Wegańskie Fileciki Garden Gourmet na patelnię i smaź, aż nabiorą jasnożółtego koloru. Następnie dodaj wcześniej przygotowane warzywa i przypraw całość. Smaż przez kolejną minutę, tak aby smaki w wege fajitas nawzajem się przenikły. Alternatywnie, możesz także przygotować Wegańskie Fileciki w piekarniku według instrukcji na opakowaniu, np. podczas pieczenia tortilli.

4. Przygotuj salsę kukurydzianą

Przygotuj szybką salsę kukurydzianą. W tym celu połącz kukurydzą z pokrojoną w kostkę cebulą, awokado i sokiem z limonki. Całość posyp liśćmi kolendry oraz dopraw czarnym pieprzem. Dokładnie wymieszaj salsę, a jeśli to możliwe – odłóż na kilka minut, aby smaki miały okazję się przeniknąć. Dzięki temu to danie wegańskie będzie jeszcze bardziej aromatyczne.

5. Złóż fajitas i ciesz się smakiem!

Przepis wegański na fajitas dobiega końca. Teraz wystarczy już tylko umieść wszystko w miseczkach lub na talerzach i położyć na stole. Nie zapomnij o przygotowanej w pierwszym kroku tortilli, która będzie stanowić doskonałe przełamanie intensywnych smaków. Pyszne danie kuchni wegańskiej gotowe! Smacznego!

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL**

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Meksykańskie fajitas z Wegańskimi Filecikami](#)