



Печени Мексикански фахити

Ова е класичен Мексикански рецепт кој можете со уживање да го направите и споделите со целото семејство. Во денешно време е популарно купувањето на однапред подготвена смеса зачини за фахити од продавница, но овде ќе Ви покажеме како да ја направите сами.



Состојки:

- 6-8 Тортиљи
- 2 супени лажици кисела павлака
- 2 парчиња пилешки гради
- По една зелена, црвена и жолта пиперка
- 1 главица црвен кромид
- 75 грама жолто сирење (кашкавал)

За зачинот ќе ви треба:

- 3 супени лажици нишесте
- 1 супена лажица црвен пипер
- 1 супена лажица шеќер
- 1 супена лажица буковец
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

За да ја направите смесата за фахити земете длабок сад и во него ставете 3 супени лажици нишесте. 1 супена лажица црвен пипер. 1 супена лажица шеќер и 1 супена лажица буковец. По избор ставете сол и бибер по вкус.

Чекор 2

Време е за сецкање: Исечкајте го црвениот кромид на крукчиња. Следни земете ги пиперките. Извадете ги рачките и исчистете го семето. Исечете ги на долги ленти. Овде обликот е важен за да можеме правилно да ја наполниме тортиљата.

На крај исечејте го пилешкото на тенки ленти.

Чекор 3

Загрејте ја големата Делимано тава за пржење со масло и во неа ставете ги пиперките и црвениот кромид. Овој рецепт има навистина силни бои и убав изглед.

Пропржете го зеленчукот додека да омекне и да ослободи малку сокови во тавата. Потоа направете место за пилешкото и запржете го од сите страни за да го задржи вкусот. А сега зачинот.

Ставете го врз состојките и продолжете да мешате. Можеби би требало да го намалите огнот за да не се лепат состојките. Нишестето му дава густина на сосот.

Ставете и една шолја вода за да се ослободат вкусовите од дното на тавата и за да добиете поредок сос кој ќе го крчкаме.



Чекор 4

Земете ги тортиљите во рака една по една. Наполнете ги со смесата за фахити, завиткајте ги и ставете ги во Делимано тавата за рерна.

Повторете го процесот додека да направите 3 до 4 по човек.

Чекор 5

Изрендајте жолто сирење врз завитканите фахити кое релативно брзо ќе се стопи и ќе добие боја, а потоа ставете ја тавата во рерната под жешката решетка неколку минути додека сирењето (кажквалот) да се стопи, да почне да добива боја и да станува крцкаво.

Чекор 6

Сервирајте на чинија со полна лажица кисела павлака како прилог!

Совет

Кога е во прашање зачинот, слободно можете да експериментирате со односот на состојките.

А зошто да не ставите други зачини, свеж сок од зелен лимон, или едноставно да го направите уште по лут!

Фахитите се фантастичен повод за пријателите и семејството да се соберат на маса и да уживаат во јадењето и времето минато заедно.

Користени производи:



Тава за пржење



Ростер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk