



Посни Фахитас со зеленчук и туна

Фичо ќе ни покаже како да направиме посни Фахитас – тортиљи полнети со вкусен фил од зеленчук и туна. Овој посен рецепт е за оние кои постат со риба!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 2 раце Буковка печурки
- 1 праз
- 1 зелена пиперка
- 1 црвена пиперка
- ¼ виолетова зелка
- ½ тиквичка
- 1 рака пченка
- 1 чешне лук
- 1/2 домати
- 200 грама варен црвен грав
- Млад кромид
- 8 Тортиљи

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Сечкате Буковка печурки, праз, зелена пиперка, црвена пиперка, виолетова зелка, тиквичка, лук и свеж домати.

Начинот на сечкање погледнете го во видеото.

Чекор 2

Сите овие состојки ги ставате да ги пржите на маслиново масло во Вок тавата, па потоа ја додавате пченката. Потоа додавате 2 прстофати ким.

Пред крајот додавате црвен грав од конзерва.

Чекор 3

На страна ќе спремите две конзерви туна и ситно исечкано младо кромидче. Ќе набавите готови тортиљи за Фахитас.

Ако знаете да ги направите уште подобро. Ако не, Фичо ќе ви покаже во друга прилика.

Тортиљите ги подгревате на Грил тавата.



Чекор 4

Ги полните Фахитас-от како што тоа го направи Фичо во видеото.
Пријатен ручек!

Совет

Тајната состојка во ова јадење е ким! Кимот е состојката која ќе го направи ова јадење посебно на вкус!

Користени производи:



Грил тава



Вок тава



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