

Fajitas z kurczakiem

Składniki

- 4-6** piersi z kurczaka (pokrojone)
- 4-6** limonki
- 2** zielone papryki
- 2** czerwone papryki
- 2** żółte papryki
- 1** cebula (duża)
- 1** opakowanie tortilli

Przygotowanie:

1. Rozpocznij od doprawienia kurczaka swoimi ulubionymi przyprawami. Jeśli masz więcej czasu, możesz go także pozostawić w marynacie na kilka godzin.
2. Rozgrzej swój grill węglowy Kamado Joe do średnio-wysokiej temperatury, około **204°C**.
3. Usuń z grilla deflektory ciepła i kratki rusztu, a następnie zamontuj płytę grzewczą i poczekaj, aż się nagrzej.
4. Przed ułożeniem na płycie mięsa i warzyw natłusć delikatnie jej powierzchnię, aby zapobiec przywieraniu przysmaków.
5. Dodaj pokrojonego kurczaka na nagrzaną płytę i opiekaj przez około **5-10 minut**.
6. Pokrój paprykę i cebulę, a następnie ułóż obok kawałków kurczaka.
7. Gdy kurczak osiągnie wewnętrzną temperaturę **74°C**, przenieś kawałki mięsa wraz z warzywami na drugą stronę grilla.
8. Na nagrzanej płycie umieść tortille i podgrzewaj przez chwilę, aż uzyskasz preferowany stopień zarumienienia.
9. Następnie podgrzej na grillu pokrojone limonki.
10. Nałóż wymieszane kawałki kurczaka, papryki i cebuli na tortille, a następnie wyciśnij na wierz sok z limonki.
11. Fajitas z kurczakiem gotowe. Smacznego!