

Paleo Kyckling Fajitas

KYCKLING FAJITAS

För 3 personer

3 st kycklingfiléer

2 st gul paprika

2 st röd paprika

1 st gul lök

1 st citron

Efter tycke & smak animaliskt fett, ghee eller kokosolja (att steka i)

1 st kryddblandning fajitas

HUSGERÅD

Kniv

Paleo Kyckling Fajitas

Kyckling Fajitas

Börja med att hämta receptet på kryddningen (Fajitaskryddblandning), länk till [Fajitas krydda hittar du här](#).

Så här gör du

- Skölj, rensa och dela paprikorna i strimlor
- Skala och dela löken i klyftor
- Dela kycklingfiléerna i strimlor
- Blanda samman kryddblandningen
- Lägg i lite animaliskt fett, [ghee \[shoppingcarticon\]](#) eller kokosolja i en djup stekpanna eller stekgryta
- Lägg ner kycklingen, paprikan och löken
- Rör om
- Häll på kryddblandningen och rör om
- Pressa över saften från citronen och rör om igen
- Låt Fajitan koka ihop tills kycklingen är helt genomstekt och paprikan och löken känns mjuka

[Kyckling Fajitas? 1](#) [Kyckling Fajitas? 2](#)

Häll upp på fat och servera. Ät och njut av din Paleo Kyckling Fajitas tillsammans med dina favorit tex mex tillbehör. Kanske en god [Guacamole](#), [het salsa](#), fräscha grönsaker och [Paleoskafferiets Tortilla chips](#)!

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se \[shoppingcarticon\]](#)