



ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΣΤΕΣ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Μερίδες: 4

- 1½ κιλό γαρίδες, ξεφλουδισμένες
- 3 πιπεριές κόκκινη, κίτρινη και πορτοκαλί, κομμένες σε μαστουνάκια
- ½ κόκκινο κρεμμύδι, κομμένο σε φέτες
- Αλάτι
- Πιπέρι
- 1 κουταλάκι του γλυκού σκόνη τσίλι
- ½ κουταλάκι του γλυκού κρεμμύδι σε σκόνη
- 1 κουταλάκι του γλυκού σκόνη σκόρδου
- ½ κουταλάκι του γλυκού κύμινο
- 1 κουταλάκι του γλυκού πάπρικα
- 8 τორτιγιες

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

1. Προθερμάνετε στους 230 ° C.
2. Απλώστε γαρίδες, πιπεριές και το κρεμμύδι σε ένα ταψί καλυμμένο με λαδόκολλα.
3. Πασπαλίστε με το αλάτι, το πιπέρι, σκόνη τσίλι, κρεμμύδι σε σκόνη, σκόνη σκόρδου, το κύμινο, την πάπρικα και ανακατέψτε καλά για να πάνε ομοιόμορφα όλα τα υλικά.
4. Ψήστε για 8 λεπτά, στη συνέχεια, ψήστε άλλα 2 λεπτά μέχρι το γαρίδες μαγειρεύονται μέσα και οι πιπεριές είναι μαλακά.
5. Σερβίρετε σε tortillas με γκουακαμόλε, ξινή κρέμα, και κόλιαντρο, αν θέλετε.