



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- polędwica wołowa (lub rostbef) - 400 gramów
- paczka placków tortilla - 1 sztuka
- cebule - 4 sztuki
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżka
- sproszkowane ziarna kolendry - 1 łyżka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- pęczek natki kolendry - 1 sztuka
- papryczka chilli lub jalapeno - 2 sztuki
- rodzynki - 50 gramów
- sproszkowane goździki - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Posiekaj natkę kolendry i ostrą papryczkę. Pokrój w kostkę cebulę.
2. Mięso pokrój w drobną kostkę i zamarynuj w przyprawie Knorr, cynamonie, kminie, sproszkowanych ziarnach kolendry i sproszkowanych goździkach.
3. Całość dokładnie wymieszaj, dodaj rodzynki i podsmaż chwilę razem.
4. Nierozpakowane placki tortilli podgrzej w mikrofalce przez około 20 – 30 sekund, nakłuwając kilkakrotnie opakowanie. Ciepłe placki przełóż na deskę, przekrój na pół i zroluj, tworząc stożek (końcówkę stożka zawiń do góry, aby przez powstałą szczelinę nie spływał sos).
5. Do tak przygotowanego stożka nakładaj farsz.