



przepisy.pl

Koktajlowe rożki z wołowiną



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- wołowina - 200 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- placki tortilli - 8 sztuk
- pomidory - 2 sztuki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 0.5 łyżek
- starty ser cheddar - 100 gramów
- kolendra - 1 łyżeczka
- mix sałat - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w cienkie paski. Następnie posyp przyprawą Knorr, skrop oliwą i usmaż na rozgrzanej oliwie. Oprósz przyprawami i dopraw do smaku, jeśli jest taka potrzeba. Mięso przełóż do miski.
2. Pomidory pokrój na ćwiartki i pozbądź się gniazd. Pozostały miąższ pomidora pokrój w paski.
3. Do miski z mięsem dołóż ser, pomidory oraz sałatę. Całość delikatnie wymieszaj.
4. Placki tortilli przekrój na pół. Na każdą połówkę nałóż porcję farszu i zwiń w rożek. Gotowe rożki ułóż w naczyniu żaroodpornym i zapiecz 5-8 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st. C.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl