



Koktajlowe rożki

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- pomidor - 1 sztuka
- awokado - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżeczki
- liście sałaty - 4 sztuki
- placki tortilli - 4 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi pokrój w cienkie paski, dodaj oliwę oraz przyprawę Knorr.
2. Całość dobrze wymieszaj i usmaż na rozgrzanej patelni.
3. Awokado oraz cebulę pokrój w cienkie paski, pomidora w plastry, a sałatę porwij na mniejsze kawałki.
4. Tortille rozłóż na blacie, posmaruj lekko Majonezem Babuni Hellmann's i przekrój każdy placek na pół.
5. Na każdą połówkę nałóż nieco sałaty, kurczaka, awokado, pomidora i cebulę. Placki zwiń ściśło, formując rożki i układaj na półmisku. Podawaj na zimno z ulubionymi dipami, np. meksykańskim, guacamole lub kwaśną śmietaną.

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