



przepisy.pl

Rożki z tortilli z krewetkami i awokado



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- tortilla pszenna - 4 sztuki
- Ketchup Hellmann's z miodem** - 100 mililitrów
- Majonez Hellmann's Lekki** - 100 mililitrów
- grzyby boczniki
- awokado - 1 sztuka
- pomidorki koktajlowe - 100 gramów
- sos sojowy light- o niskiej zawartości soli - 2 łyżki
- krewetki - 12 sztuk
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- czosnek, ząbek - 3 sztuki
- chrzan tarty ze słókia - 2 łyżki
- sałata lodowa główka - 0.5 sztuk
- sos worcester - 2 łyżki
- imbir marynowany - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Obierz awokado i pokrój w długie paski, pomidory przekrój na pół.
2. Grzyby i krewetki zamarynuj w sosie sojowym i posiekanym czosnku. Następnie obsmaż na patelni na oliwie.
3. W międzyczasie przygotuj sos koktajlowy mieszając ketchup, majonez, sos worcester i chrzan.
4. Tortille ułóż na talerzu, owiń folią spożywczą (nie aluminiową) podgrzej w mikrofalach. Każdy placek posmaruj z wierzchu sosem. Placki przekrój na pół i zwiń w rożek. Do środka włóż sałatę, awokado, pomidorki, plastry imbiru, krewetki oraz grzyby.

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