

Burrito z kurczakiem i awokado

Burrito z kurczakiem i awokado – szybka przekąska pełna smaku

Meksykańskie inspiracje w Twojej kuchni! Nasze **burrito z kurczakiem i awokado** to doskonała propozycja dla zabieganych, którzy nie chcą rezygnować z pełnowartościowego posiłku. Soczyste kawałki kurczaka, chrupiące warzywa i kremowe awokado tworzą harmonijne połączenie, które zachwyci Twoje podniebienie.

Przygotowanie jest niezwykle proste – wystarczy podsmażyć kurczaka doprawionego przyprawą Knorr, dodać paprykę, cebulę i pieczarki, a następnie połączyć z rozgniecionym awokado. Całość skropiona sokiem z limonki i wzbogacona świeżą kolendrą nabiera orzeźwiającego charakteru. Zawinięte w tortillę składniki tworzą sycącą przekąskę, idealną do zabrania ze sobą.

Dla kogo?

Burrito z kurczakiem to propozycja dla osób ceniących proste i szybkie dania. Jeśli należysz do grona zabieganych, którzy nie mają czasu na przygotowanie pełnego obiadu, ale nie chcą sięgać po niezdrowe przekąski – ten przepis jest właśnie dla Ciebie!

Na jaką okazję?

Idealne na codzienny lunch czy kolację! Przygotowanie zajmie Ci zaledwie **20 minut**, a rezultat zadowoli nawet wybredne podniebienia. To świetna alternatywa dla kanapek czy kupnych przekąsek.

Czy wiesz, że?

Burrito, znane również jako *taco de harina*, pochodzi z Meksyku. To właśnie stamtąd wywodzi się charakterystyczny sposób zawijania tortilli wokół aromatycznego farszu, tworząc poręczną i sycącą przekąskę.

Dla urozmaicenia

Nie musisz ograniczać się do klasycznej wersji – burritos możesz również **grilować** lub **zapiekać**, nadając im nowy, jeszcze bardziej wyrazisty smak!