

Koktajłowe rożki z wołowiną

Koktajłowe rożki z wołowiną – szybka przekąska na każdą okazję

Delikatne paski wołowiny, soczyste pomidory i chrupiąca sałata zamknięte w chrupiącym rożku z tortilli to propozycja, która zachwyci każdego. Te **koktajłowe rożki z wołowiną** to doskonała alternatywa dla tradycyjnych przekąsek. Dzięki przyprawie Knorr mięso zyskuje intensywny smak, który w połączeniu z pozostałymi składnikami tworzy harmonijną kompozycję.

Dla kogo?

Koktajłowe rożki sprawdzą się zarówno jako przekąska dla dzieci, jak i dorosłych. Są lekkie, a jednocześnie sycące, co czyni je idealnym rozwiązaniem dla osób, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Dzięki prostocie wykonania, każdy może przygotować je w domowym zaciszu.

Na jaką okazję?

Te smaczne rożki będą gwiazdą każdego przyjęcia. Sprawdzą się jako **finger food** na imprezach koktajłowych, podczas spotkań z przyjaciółmi czy rodzinnych uroczystości. Można je również przygotować na piknik lub jako przekąskę podczas oglądania filmu w domowym zaciszu.

Czy wiesz o tym?

Tortilla, z której przygotowujemy rożki, wywodzi się z kuchni meksykańskiej, gdzie jest podstawowym składnikiem wielu potraw. W naszej wersji łączymy ją z elementami kuchni europejskiej, tworząc *fusion* pełne smaku i aromatu.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z nadzieniem, dodając ulubione składniki. Świetnie sprawdzi się awokado, kukurydza czy różne rodzaje serów. Dla ostrzejszej wersji dodaj jalapeno lub sos sriracha. Rożki możesz również podać z dipem na bazie jogurtu z dodatkiem świeżych ziół.