

Koktajlowe rożki

Koktajlowe rożki z kurczakiem i awokado

Szukasz pomysłu na efektowną przekąskę, która zachwyci gości swoim wyglądem i smakiem? Koktajlowe rożki to idealne rozwiązanie! Soczyste kawałki kurczaka doprawione przyprawą Knorr, kremowe awokado, chrupiąca sałata i aromatyczna cebula tworzą harmonijne połączenie smaków zamknięte w chrupiącej tortilli. Delikatny Majonez Babuni Hellmann's nadaje całości kremowej konsystencji, a świeże pomidory dodają orzeźwiającego akcentu.

Dla kogo?

Koktajlowe rożki to propozycja dla wszystkich miłośników finger food. Sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Dzieci pokochają ich poręczną formę, a dorośli docenią bogactwo smaków i możliwość personalizacji dodatków.

Na jaką okazję?

Te miniaturowe przysmaki będą gwiazdą każdego przyjęcia! Doskonale sprawdzą się na garden party, podczas oglądania meczu czy na wieczorze filmowym. Ich elegancki wygląd i praktyczna forma czynią je idealną propozycją na wszelkie imprezy koktajlowe, gdzie goście preferują lekkie przekąski.

Czy wiesz, że?

Rożki można przygotować kilka godzin wcześniej i przechowywać w lodówce, co czyni je idealnym rozwiązaniem dla zapracowanych gospodarzy. Kluczem do sukcesu jest ciasne zwinięcie tortilli,

dzięki czemu nadzienie pozostanie na swoim miejscu.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Spróbuj dodać kukurydzę, fasolę, ser feta lub świeżą kolendrę. Możesz też zastąpić kurczaka krewetkami lub łososiem wędzonym. Podawaj z różnorodnymi dipami – od klasycznej kwaśnej śmietany, przez pikantne guacamole, po orzeźwiający dip jogurtowy z miętą.