

Rożki z tortilli z krewetkami i awokado

Rożki z tortilli z krewetkami i awokado – smak lata w każdym kęsie

Delikatne krewetki, kremowe awokado i chrupiąca sałata zamknięte w miękkiej tortilli tworzą przekąskę, która zachwyci każdego miłośnika lekkich, ale sycących dań. Nasze rożki to połączenie egzotycznych smaków z prostotą przygotowania – wystarczy kilka minut, by stworzyć danie, które przeniesie Cię w kulinarną podróż po najlepszych smakach kuchni fusion.

Dla kogo?

Rożki z tortilli to idealna propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie zdrowe i szybkie posiłki. Doskonale sprawdzają się również jako przekąska dla gości, którzy preferują lekkie dania z nutą egzotyki. Połączenie krewetek z awokado dostarcza cennych kwasów omega-3 oraz zdrowych tłuszczów, co czyni tę przekąskę nie tylko smaczną, ale i wartościową odżywczo.

Na jaką okazję?

Te kolorowe rożki będą gwiazdą każdego letniego przyjęcia w ogrodzie, ale równie dobrze sprawdzają się jako elegancka przystawka na kolacji z przyjaciółmi. Możesz je także przygotować na lunch do pracy – wystarczy zapakować składniki osobno i złożyć rożki tuż przed spożyciem, by zachowały świeżość i chrupkość.

Czy wiesz, że...

Awokado, nazywane czasem „masłem natury”, zawiera więcej potasu niż banany i jest bogate w przeciwutleniacze, które

wspierają zdrowie oczu. W połączeniu z krewetkami, które są niskokalorycznym źródłem białka, tworzy duet idealny dla osób dbających o linię i zdrowie.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do rożków – spróbuj dodać mango zamiast pomidorków, użyj rukoli zamiast sałaty lub zastąp [sos](#) koktajlowy domowym guacamole. Dla ostrzejszego smaku dodaj posiekaną papryczkę jalapeno lub kilka kropel sosu sriracha.