



# Bučkini zvitki s pršutom

🕒 25–30 Min   

## Priprava

- 1 Bučko narežite na tanke rezine. Segrejte žar ali ponev, dodajte malo olja in rezine pecite približno 1 minuto na vsaki strani. Začinite in pustite, da se rahlo ohladijo.
- 2 Vsako rezino premažite s kremnim sirom, dodajte pršut, rukolo in balzamični preliv ter zvijte.
- 3 Postrezite pokapano z oljnim oljem in balzamičnim prelivom.

## Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1	Srednje velika bučka
	Oljčno olje
1 žlička	♦ Žar zelenjava, začimbna mešanica
100 g	Kremnega sira
80 g	Pršuta
30 g	Rukole
1 žlica	Balzamičnega kisa

