



Cukkinis–prosciuttós tekercsek

🕒 25–30 Perc 

Elkészítés

- 1 A cukkinit vékony csíkokra szeleteljük. Egy grillt vagy serpenyőt felhevítünk, kevés olajat adunk hozzá, és a cukkinit kb. 1 percig sütjük. Megfordítjuk, fűszerezzük, majd még 1 percig sütjük. Levesszük, és hagyjuk kissé kihűlni.
- 2 Minden cukkini szeletre krémsajtot kenünk, majd ráhelyezzük a sonkát, a rukkolát és egy kevés balsamecetet, ezután feltekerjük.
- 3 Tálaláskor meglocsoljuk olívaolajjal és balsamecettel, és jöhetnek is a vendégek.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 db	Cukkini
	Olívaolaj
1 tk	♦ Grill Zöldség fűszerkeverék
100 g	Krémsajt
80 g	Prosciutto sonka
30 g	Rukkola
1 ek	Balsamecet

