

Roladki z cukinii i prosciutto

10—15 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 szt	Średnia cukinia
	Oliwa z oliwek
1 łyżeczka	Grill do Warzyw mieszanka przyprawowa
100 g	Serek śmietankowy
80 g	Prosciutto
30 g	Rukola
1 łyżka	Glazura balsamiczna

Przygotowanie

1. Cukinię pokrój w cienkie plastry wzdłuż. Rozgrzej grill lub patelnię, dodaj niewielką ilość oliwy i grilluj plastry cukinii przez około 1 minutę. Następnie obróć, dopraw przyprawą i grilluj jeszcze przez około 1 minutę. Zdejmij z patelni i lekko ostudź.
2. Każdy plaster posmaruj serkiem śmietankowym, ułóż prosciutto, rukolę oraz skrop glazurą balsamiczną, a następnie zwiń w roladki. Powtórz z pozostałymi składnikami.
3. Podawaj skropione oliwą z oliwek oraz glazurą balsamiczną.