



# Roladki z cukinii i prosciutto

🕒 10–15 Min 

## 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.

## Składniki - Ilość osób: 4

🍷 = Kotányi Produkty

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

