



# Rolice od tikvica i pršuta

🕒 25–30 Min   

## Priprema

- 1 Tikvice narežite na tanke ploške. Zagrijte grill ili tavu, dodajte malo ulja i rasporedite tikvice pa pržite oko 1 minute. Okrenite, posipajte začinom i pržite još oko 1 minute. Izvadite i ostavite da se kratko ohlade.
- 2 Uzmite jednu plošku tikvice pa premažite krem sirom. Stavite pršut, malo rikule i aceto kreme i zarolajte. Ponovite s ostatkom.
- 3 Poslužite rollice prelivene s malo maslinovog ulja i aceto kreme.

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1	Srednje velika tikvica
	Maslinovo ulje
1 žličica	♦ Grill Vegetables
100 g	Krem sira
80 g	Pršuta
30 g	Rikule
1 žlica	Aceto kreme

