

Rolice od tikvica i pršuta

25–30 Min

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

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 rolice prelivene s malo maslinovog ulja i aceto kreme.