



Rulouri de dovlecel cu prosciutto

🕒 – Min.

Pregătire

- 1 Taie dovlecelul în felii subțiri pe lungime. Încinge un grătar sau o tigaie, adaugă puțin ulei și gătește feliile de dovlecel aproximativ 1 minut. Întoarcele, azonează-le și mai gătește încă 1 minut. Scoate-le și lasă-le să se răcească puțin.
- 2 Unge fiecare felie cu cremă de brânză, adaugă prosciutto, rucola și glazură balsamică, apoi rulează. Repetă cu restul ingredientelor.
- 3 Servește rulourile stropite cu ulei de măsline și glazură balsamică.

Ingrediente 4 Porții

🔪 = Kotányi Produkte

| | |
|-------------|------------------------------------|
| 1 | Dovlecel mediu |
| | Ulei de măsline |
| 1 linguriță | 🔪 Grill grătar amestec de azoneare |
| 100 g | Cremă de brânză |
| 80 g | Prosciutto |
| 30 g | Rucola |
| 1 lingură | Glazură balsamică |

