

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. Întoarce-le, asezonează-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 asezonare
100 g	Cremă de brânză
80 g	Prosciutto
30 g	Rucola
1 lingură	Glazură balsamică