



# Рулца от тиквички с прошуто

⌚ 25–30 Минути 

## Подготовка

- 1 Нарежете тиквичката на тънки лентички по дължина – можете да използвате инструмент за рязане на сирене.
- 2 Загрейте малко зехтин на тиган и запечете тиквичките от двете страни, за да омекнат. Поръсете тиквичките с микса за Грил-барбекю на Kotányi.
- 3 Намажете всяко парченце тиквичка с малко крема сирене. Отгоре сложете прошуто, рукола и малко балсамова глазура. Навийте всяка част на малко рулце и сервирайте заляти с малко зехтин и допълнително балсамова глазура.

## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 бр.	Тиквичка
100 g	Крема сирене
80 g	Прошуто
30 g	Рукола
1 ч.л.	♦ Микс за грил/ барбекю
1 с.л.	Балсамова глазура
	Зехтин

