



# Рулетики из цукини с прошутто

🕒 25–30 Мин. 

## Способ приготовления

- 1 Нарежьте цукини тонкими полосками. Разогрейте гриль или сковороду, добавьте немного масла и обжаривайте цукини около 1 минуты. Переверните, приправьте и обжаривайте еще минуту. Снимите с огня и дайте немного остыть.
- 2 Намажьте каждый ломтик сливочным сыром, добавьте прошутто, руколу и бальзамический соус, затем сверните рулетом. Повторите с оставшимися ингредиентами.
- 3 Подавайте, полив оливковым маслом и бальзамическим соусом.  
Приятного аппетита!

## Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 шт.	Цукини
1 ч.л.	♦ Приправа для овощей и грибов на углях
100 г	Творожный сыр
80 г	Прошутто
30 г	Рукола
1 ст.л.	♦ Бальзамический крем-соус классический
	Оливковое масло (для жарки)

