

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)