

Cuketové rolky

Potrebuje

- - 1 cuketa
- - 1 PL olivový olej
- - 100g hrudkovitý tvaroh
- - 150g Karička tavený syr
- - 30g vlašské orechy
- - 1 PL nasekaná čerstvá bazalka
- - 1 strúčik cesnaku
- - soľ, korenie podľa chuti

Postup

Cuketu umyjeme a ostrým nožom pokrájame po celej dĺžke na tenké plátky. Tie potom dobre posolíme a necháme ich vypotiť asi 30 minút. Medzitým si opražíme vlašské orechy a posekáme ich nahrubo. Plátky osolenej cukety opláchneme pod tečúcou vodou, čím ich zbavíme soli. Osušíme ich na utierke. Grilovaciú panvicu pokvapkáme olivovým olejom a plátky cukety na nej opečieme. Trvá to len chvíľku. Náplň pripravíme tak, že zmiešame tvaroh, ktorý trochu rozpučíme vidličkou a zmiešame s taveným syrom. Do náplne postrúhame strúčik cesnaku, pridáme nasekané orechy, bazalku a nakoniec osolíme a okoreníme. Na každý plátok cukety dáme asi 1 kopcovitú ČL náplne a stočíme do rolky.

Tento recept nám posielala: Zuzana z Michaloviec

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno