

Cuketové rolky s bylinkovým mascarpone

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Cuketa 3 ks
- Sůl 1 špetka
- Mascarpone 150 g
- Bazalka 1 lžička
- Tymián 1 lžička
- Oregáno 1 špetka
- Pepr černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Itálie

Postup:

Mladé cukety nakrájíme podélně na velmi tenké plátky. Pokud máme starší cuketu, plátky musíme blanširovat v horké vodě po dobu 2-3 minut a poté vložíme do studené vody s ledem, aby cuketa zůstala křupavá a neztratila krásnou zelenou barvu. Mascarpone rozmícháme s čerstvě nasekanými bylinkami, osolíme a opepríme. Doprostřed každého plátku cukety umístíme mascarpone s bylinkami, srolujeme a konec zafixujeme párátkem.

