

Grilované cuketové rolky se šunkou a sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- menší cuketa 2 ks
- šunka (dle libosti) 1 ks
- cottage 100 g
- rajčata 3 ks
- česnek 1 ks
- bazalka (čerstvá či sušená) 1 ks
- pepř a sůl 1 ks
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cuketu podélně nakrájejte na tenké plátky, osolte a nechte 15 minut odpočívat, dokud nevypotí vodu. Mezitím si osmahněte na olivovém oleji na kousky nakrájená rajčata a česnek. Přidejte cottage sýr a dle Vaší chuti osolte a opepřete. Do směsi přisypte bazalku a náplň je hotová. Na plátky cukety pokladte šunku a na ni přidejte směs. Srolujte v závitek a popřípadě zachyťte párátkem. Na pánvi či v troubě grilujte 5 až 10 minut. Skvělé je podávat pokrm s bagetkou nebo dušenou zeleninou.