

Zapečené cuketové rolky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cuketa 1 ks
- Rajčata 4 ks
- Šunka 1 balíček
- Eidam 1 ks
- Česnek 1 ks
- Sůl 1 ks
- Bazalka 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bahamy

Počet porcí: 4

Postup:

Z cukety vytvoříme plátky škrabkou na brambory, tenké byly tak 3mm, široké cca 4 cm. Potřeme je

prolisovaným česnekem a posolíme poklademe po skoro celé délce šunkou (plátek šunky jsem rozpůlila, aby tolik nečouhal). Na šunku poklademe plátky sýra (rozpůleného), na sýr lístky bazalky srolujeme do rolky. Z rajčete uřízneme vršek a spodek a vydlabeme dužinu, do rajčatového soudku vložíme rolku, vyskládáme do pekáčku, zalijeme vejcem se sýrem (já to nalila jen do mezer a pečeme v troubě na 180-200 stupňů, až je vejce dozlatova, cca 15-20 minut.