

Dýňové rolky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Dýně malá 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Čerstvý sýr s bylinkami 150 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu přehřejeme na 200°C (horkovzdušnou na 180°C).

Dýni omyjeme, oloupeme a osušíme. Odstraníme semínka a vlákna uvnitř a dužinu nakrájíme na tenké plátky. Plátky potřeme trochou olivového oleje a pečeme v troubě asi 20 minut.

Dýňové plátky vyndáme z trouby a necháme vychladnout. Pak je potřeme čerstvým sýrem, zavineme do roliček a upevníme párátkem.