

Grilované závitky z cukety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Větší cukety 2 ks
- Mozzarella 250 g
- Rajčata 2 ks
- Velké bazalkové listy 16 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- **Zálivka**
- Olivový olej 4 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Rajčatová šťáva 1 lžíce
- Balzamikový ocet 1 lžička
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukety nakrájíme na 16 dlouhých tenkých plátků (nejlépe škrabkou na brambory), vložíme je na 2 minuty do vroucí osolené vody, ihned je zchladíme v ledové vodě a osušíme. Mozzarellu a každé rajče nakrájíme na 9 plátků. Vždy dva plátky cukety položíme křížem přes sebe na pracovní desku. Do středu položíme plátek rajčete , osolíme ho, opepříme, přidáme lístek bazalky, plátek mozzarely, lístek bazalky a opět plátek rajčete. Konce cukety přehneme přes náplň a uzavřeme do balíčku, který

spíchneme párátkem. Balíčky potřeme olivovým olejem a necháme v chladničce 10 minut odležet. Pak je rozložíme na středně rozpálený gril a grilujeme z obou stran celkem asi 10 minut. Rozdělíme je na talíře, pokapeme zálivkou připravenou rozmícháním všech přísad a ihned podáváme.