

ZAWIJASY Z MIĘSA



ACCÉE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka	15 plastrów
pasta z oliwek	1 łyżka
masło	40 gram
oliwa	
cukinie	5 sztuk
wino białe wytrawne	1/2 szklanki
natka pietruszki	
skorka starta z pomarańczy	
oliwa	
sól do smaku	
pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię obrać, pokroić w paski, usmażyć na małej ilości oleju. Mięso potłuc, przyprawić solą i pieprzem, posmarować pastą z oliwek i na każdy kawałek ułożyć cukinię. Pozawijać w ruloniki, każdy z osobna spiąć wykałaczką. Usmażyć zawijasy na maśle z oliwą, w czasie smażenia podlać winem, wszystko dusić a na koniec dodać skórkę pomarańczy. Na talerzu posypać natką pietruszki. SMACZNEGO !!!