

Roladki z cukinii



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| cukinia | 2 sztuki |
| bazylia | 2 gałązki |
| serek wiejski | 2 pojemniczki |
| sól, pieprz, ostra papryka | do smaku |
| bułka | 1/2 wrocławska |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię pokroić wzdłuż w cienkie plasterki, zblanszować je we wrzątku. Schłodzić w zimnej wodzie i osuszyć. Bazylię drobno posiekać. Serek wiejski połączyć z bazylią. Doprawić. Tym farszem smarować plastry cukinii i zwiąć roladki. Każdą z nich spiąć wykałaczką. Ruloniki udekorować listkami bazylii.