

Roladki zapiekane lub grillowane



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

parówki	3 sztuki
oscypek	1 sztuka
cukinia	1 mała sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię dokładnie myjemy a następnie kroimy ją w paski poziome cienkie. Można sobie ułatwić krojąc ją nożykiem do sera. Parówki i Paryżanki obieramy z owijek i kroimy na 3 części. Oscypek kroimy w plasterki. Na jeden "plasterek" cukinii nakładamy oscypka oraz parówkę i zwijamy jak roladkę. Zakładamy klamerkę do roladek bądź też używamy wykałaczki do szczepienia by się nie rozleciała. Tak gotowe roladki układamy na grillu i grillujemy ok 5-7 min, bądź też zapiekamy w piecu ok 5-7 min. (Cukinia powinna być miękka). Gotowe nakładamy na talerzyk. Smacznego !!