

roladki z cukini



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidorki koktajlowe	10 sztuk
ser radamer	5 plastrów
selera naciowego	1 łodyga
oliwa	
sól	
cukinia	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. cukinie przecinamy wzdłuż na 10 cienkich plasterków,
2. pomidorki nakłuwamy wykałaczką,
3. przyprawiamy warzywa oliwą, solą, pieprzem i bazylią,
4. zapiekamy w piekarniku rozgrzanym do 160 stopni celcjusza, cukinie 10 min, pomidorki 20 min,
5. po wyjęciu warzywa odstawiamy do ostygnięcia,
6. plasterki sera kroimy wzdłuż na pół,
7. seler kroimy w półksiężycy
8. na plasterze cukinii układamy plaster sera, pomidorka i kawałek selera,
9. rolujemy i spinamy wykałaczką.