

Rolky z cukety

Potrebuje

- - cuketa
- - 50 g syra Karička
- - 120 g tvarohu
- - 40 g vlašských orechov
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 1 - 2 ČL bieleho jogurtu
- - čerstvá bazalka
- - soľ

Postup

Umytú cuketu nastrúhame na pásiky po celej dĺžke škrabkou na zemiaky.

Pásiky posolíme a necháme pustiť vodu (15 - 20 minút).

Plátky cukety jemne vysušíme (napr. papierovou utierkou) a opekáme na olivovom oleji cca 2 minúty z každej strany (kým sa nezačnú robiť hnedé pásiky).

Pripravíme plnku zmiešaním tvarohu (rozdrobeného vidličkou), Karičky, nasekanej bazalky, pretlačeného cesnaku a rozdrvených vlašských orechov. Ak je plnka hustá, pridáme trochu bieleho jogurtu.

Asi 3 plátky opraženej cukety priložíme k sebe (podľa toho aká bola cuketa veľká) a na jeden tenší okraj dáme cca 1 PL plnky a zrolujeme.

Jedlo podávame s opečenou bagetkou, prípadne so šalátom z rukoly pokvapkaným balsamicom a olivovým olejom.

Tento recept nám posielala: Gabriela zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie:

bezlepkový recept: Áno