

Grilované cuketové rolky

Suroviny na 2 porcie: 2 menšie cukety, 10 plátkov chudej kuracej alebo morčacej šunky s 90 % obsahom mäsa, strúčik cesnaku, 100 g syra cottage, hrst' sušených paradajok, bazalku, soľ, korenie, lyžicu olivového oleja

Postup: cuketu pozdĺžne nakrájajte na tenké plátky, osol'te a nechajte odpočívať asi 15 minút, aby cuketa "vypotila" všetku tekutinu. Potom na kvapke olivového oleja osmažte plátky cesnaku a sušené paradajky. Pridajte syr a podľa chuti dosol'te a okoreňte. Pridajte natrhanú bazalku a náplň máte hotovú. Plátky cukety poklad'te plátkami šunky a pripravenou zmesou, zrolujte a vytvarujte malé závitky, prepichnete ich špáradlom a grilujte na panvici alebo v rúre 5 až 10 minút.