

Grilované cuketové rolky plněné Cottage Cheese

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cukety (2-3 ks) důkladně omyjeme. Nakrájíme po delší straně na plátky. Plátky z obou stran potřeme olivovým olejem, osolíme a opepříme. Grilujeme do měkka – cuketa nesmí být kašovitá! Trvá to cca 3 minuty z každé strany. Plátky cukety pak necháme trochu vystydnout.

V míse smícháme Cottage Cheese s trochou olivového oleje, nakrájenými olivami, solí a bylinkami dle chuti. Přidat můžeme česnek nebo pár kapek citronové šťávy. Směs Cottage Cheese nanese v lehké vrstvě na cuketu a opatrně zarolujeme. Ihned podáváme.

Ingredience

- **Cuketa** - 700 g
- **Jedlá sůl** - 1.5 g
- **Citróny** - 10 g
- **Pažitka** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Olivy zelené** - 50 g
- **Jihočeský Cottage natur 5% 150 g** - 380 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

