

# Grilované rolky plněné cuketou, anglickou slaninou a sýrem



Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 10min

Celkový čas: 35min , Porce: 2

16 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/grilovane-rolky-plnene-cuketou-anglickou-slaninou-a-syrem>

## Příprava

Cuketu podélně nakrájíme na tenké plátky, osolíme a necháme cca 15 min. „vypotit“. Na olivovém oleji lehce osmahneme nahrubo nasekaný česnek, přidáme nakrájená sušená rajčata a sýr. Dle chuti osolíme a opeříme, nakonec přidáme nasekanou bazalku. Na plátky cukety klademe plátky anglické slaniny a naplníme připravenou směsí. Srolujeme malé závitky, které propíchneme párátky. Na grilu připravujeme asi 5-10 minut.

## Ingredience

- ✓ 2 menší cukety
- ✓ plátky anglické slaniny
- ✓ stroužek česneku
- ✓ sýr Cottage
- ✓ nakládaná sušená rajčata
- ✓ bazalka
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ olivový olej

## Kategorie

Obyčejný den, Léto, Zelenina, Návštěva, Párty občerstvení

