

Cuketové rolky se slaninou a sýrem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 ks	zelená cuketa
100 g	smetanový tavený sýr
3 stroužek	česnek
	sůl
2 lžíce	olivový olej
100 g	plátková slanina



Postup přípravy

Cukety omyjeme a odkrojíme jim tvrdé konce. Poté je podélně nakrájíme na dlouhé plátky o síle max. 1 cm. Plátky osolíme a necháme chvíli, aby pustily vodu. Osušíme je a na grilu je necháme zhruba 8 až 10 minut opékat. Mezitím si smícháme tavený sýr s prolisovaným česnekem a trochou soli a na pánvičce s olivovým olejem opečeme plátky slaniny. Ogrilovanou cuketu poklademe opečenou slaninou a na ni dáme trochu připraveného a ochuceného sýra. Zarolujeme a spíchneme párátkem. Podáváme s čerstvým pečivem jako zajímavý předkrm.