Cuketové rolky se sýrem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 ks	zelená cuketa
	sůl
2 lžíce	olivový olej
100 g	čerstvý termizovaný sýr (vyzkoušejte naši značku Ranko)
3 stroužky	česnek
2 ks	kyselé okurky
	oblíbené oříšky podle chuti (např. kešu nebo mandle)

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 lehce potřeme olivovým olejem. Poté je na grilu necháme zhruba 8 až 10 minut opékat. Mezitím si smícháme čerstvý termizovaný sýr s prolisovaným česnekem, nadrobno nasekanou kyselou okurkou a trochou soli. Ogrilovanou cuketu pokládáme připraveným ochuceným sýrem, zarolujeme a spíchneme párátkem. Podle chuti posypeme oblíbenými oříšky a podáváme jako zajímavý předkrm.