



Roladki z łososia i cukinii

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Cukinię pokroić na cienkie plastry i parzyć przez około 4 minuty w gorącej wodzie. Wyjąć, schłodzić i ułożyć na plastrach łososia, a następnie zrolować. Roladki przebić patyczkami, skropić oliwą z oliwek i smażyć na patelni grillowej.

Składniki:

1 kg cienkich plastrów ze świeżego łososia

1 cukinia

2 łyżeczki granulowanego czosnku

odrobina oliwy z oliwek