



Roladki z cukinii z serem kozim i suszonymi pomidorami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Roladki z cukinii to pomysł na lekką przekąskę na każdą imprezę. Cukinia idealnie pasuje do koziego sera i suszonych pomidorów.

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nagrzewamy do 180°C. Cukinie myjemy i kroimy wzdłuż w plastry na grubość około 5 mm. Układamy plastry na tacy i je solimy. Zostawiamy na 40 minut.

Krok 2

Osuszamy je papierowym ręcznikiem. Czosnek przeciskamy przez praszkę, mieszamy go z oliwą i doprawiamy pieprzem.

Krok 3

Plastry cukinii układamy na blachę wyłożoną folią aluminiową, smarujemy marynatą i wkładamy do piekarnika na 10-15 minut. Po tym czasie przewracamy je na drugą stronę i smarujemy marynatą, dalej pieczemy przez kilka minut. Po czasie wyjmujemy i studzimy.

Krok 4

Suszone pomidory kroimy na mniejsze części. Ser kozi również kroimy na mniejsze kawałki. Na każdy plaster cukinii układamy ser, kawałki suszonego pomidora i listek bazylii. Zawijamy rolki i podajemy.

Osób: 20

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

3 duże cukinie

100 g sera koziego

285 g suszonych pomidorów (słoik)

20 listków świeżej bazylii

2 łyżki oliwy z oliwek

2 ząbki czosnku

½ łyżeczki soli

½ łyżeczki pieprzu