

Cukiniowe roładki z pieczoną kaczką

Roladki cukiniowe z aromatyczną kaczką

Delikatne plastry cukinii owinięte wokół soczystego mięsa kaczki tworzą elegancką przekąskę, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Sekret tej potrawy tkwi w starannie dobranej mieszance ziół, które nadają kaczce niepowtarzalny aromat i smak.

Dla kogo?

Te wykwintne roładki sprawdzą się idealnie jako przystawka na rodzinny obiad lub kolację. Są lekkie, a jednocześnie sycące, co czyni je doskonałym wyborem zarówno dla miłośników mięsa, jak i osób ceniących sobie warzywa. Dzięki prostocie wykonania, każdy może przygotować tę potrawę w domowym zaciszu.

Na jaką okazję?

Roladki cukiniowe z kaczką to doskonała propozycja na eleganckie przyjęcie, świąteczny stół lub romantyczną kolację we dwoje. Ich estetyczny wygląd i wyrafinowany smak sprawiają, że goście poczują się wyjątkowo. To również świetny pomysł na *niedzielną obiad* w gronie najbliższych.

Czy wiesz, że?

Kaczka to mięso bogate w żelazo i witaminy z grupy B. W połączeniu z cukinią, która jest niskokaloryczna i zawiera dużo potasu, tworzy zbilansowaną potrawę. Marynowanie mięsa przed pieczeniem nie tylko poprawia jego smak, ale również

sprawia, że staje się ono bardziej soczyste i miękkie.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić roladki o dodatkowe składniki – **ser kozi** nada im kremowości, a suszone pomidory wprowadzą nutę słodczy. Spróbuj też podać je z sosem na bazie czerwonego wina lub balsamicznym redukcyjnym. Roladki świetnie komponują się z sałatką z rukoli i orzechów włoskich.