

Grillowane roladki z cukinii i serka

Grillowane roladki z cukinii i serka – letnia przekąska pełna smaku

Szukasz alternatywy dla tradycyjnych mięsnych potraw z grilla? Grillowane roladki z cukinii to doskonała propozycja! To lekkie danie zachwyca nie tylko smakiem, ale i eleganckim wyglądem. Cienkie plastry cukinii, zgrillowane do miękkości, stanowią doskonałą bazę dla kremowego nadzienia z połączenia serka kremowego i wyrazistego sera pleśniowego. Dodatek świeżej bazylii i soczystej, grillowanej papryki dopełnia całości, tworząc harmonijną kompozycję smaków.

Sekret udanych roladek tkwi w odpowiednim doborze cukinii – wybieraj mniejsze, twardsze okazy, które mają mniej nasion i lepiej zachowują formę podczas grillowania. Plastry cukinii pokrój wzdłuż, a paprykę na cztery części, usuń gniazda nasienne i zgrilluj do miękkości. Nadzienie przygotuj mieszając kremowy serek z serem pleśniowym typu blue, doprawiając do smaku przyprawą Knorr.

Dla kogo?

Roladki z cukinii z serkiem zachwyca miłośników lekkiej kuchni oraz wegetarian poszukujących smacznych alternatyw na grilla. To także doskonała propozycja dla osób dbających o linię, które nie chcą rezygnować z przyjemności grillowania.

Na jaką okazję?

Te eleganckie roladki będą gwiazdą każdego letniego

grillowania! Sprawdzą się zarówno na rodzinnym barbecue, jak i na bardziej wyszukanych przyjęciach w ogrodzie. To również świetny pomysł na szybką przekąskę do pracy czy piknik w plenerze.

Czy wiesz, że?

Cukinia wywołuje sporo zamieszania językowego – w niektórych regionach Polski nazywana jest kabaczką. Dla jednych to synonimy, dla innych dwa różne warzywa. Niezależnie od nazwy, to niezwykle wszechstronne warzywo, z którego przygotujesz zarówno zupy, [placki](#), jak i wyśmienite roladki.

Dla urozmaicenia

Zadbaj o efektowny wygląd roladek dekorując je smażonymi w głębokim tłuszczu listkami bazylii lub kolorowymi pomidorkami koktajlowymi. Możesz też eksperymentować z nadzieniem, dodając suszone pomidory, oliwki czy różne rodzaje serów.