

# **Ruletki włoskie**

## **Ruletki włoskie – eleganckie przekąski w śródziemnomorskim stylu**

Delikatne, aromatyczne ruletki włoskie to propozycja, która zachwyci każdego miłośnika kuchni śródziemnomorskiej. Przygotowane z rozwałkowanych tostów, soczystego kurczaka i pasty z oliwek i pomidorów, stanowią idealną przekąskę na różne okazje.

### **Dla kogo?**

Te smaczne ruletki to doskonały wybór zarówno dla dorosłych, jak i dla dzieci. Ich niewielki rozmiar sprawia, że są idealne jako przekąska na przyjęciach, gdzie goście mogą delektować się nimi bez użycia sztućców. Miłośnicy włoskich smaków docenią połączenie aromatycznej szalwii, oliwek i pomidorów z delikatnym kurczakiem.

### **Na jaką okazję?**

Ruletki włoskie sprawdzą się jako elegancka przystawka na kolacji z przyjaciółmi, element bufetu na rodzinnym spotkaniu lub jako przekąska podczas oglądania filmu. Można je również zapakować na piknik lub wycieczkę – są wygodne do jedzenia i nie tracą swojego smaku nawet po kilku godzinach.

### **Czy wiesz o tym?**

Technika zwijania tych ruletek przypomina przygotowywanie japońskiego sushi maki, co pokazuje, jak różne kultury kulinarne mogą się inspirować. Szalwia, będąca kluczowym składnikiem tej przekąski, była ceniona już w starożytnym Rzymie nie tylko za swój smak, ale również za właściwości

lecznicze.

## **Dla urozmaicenia**

Jeśli chcesz eksperymentować, możesz wykorzystać resztki kurczaka z rożna lub kawałki wędzonego kurczaka zamiast świeżo smażonego. Doskonałą alternatywą będzie również cienka szynka parmeńska zwinięta w rulonik. Dla wersji wegetariańskiej wypróbuj grillowany bakłażan lub cukinię jako bazę do ruletek.