

# Rolada z cukinii

Przepis dodany przez użytkownika Kotek\_kłopotek

## Rolada z cukinii

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- 1 cukinia \* 250 g twarogu na sernik \* 1-2 ząbki czosnku (drobno posiekane) -
- 2 łyżeczki ziół prowansalskich \* 3 łyżki oliwy z oliwek -
- 1 cytryna \* 7 listków bazylii \* kilka łyżek śmietany 36% -
- bulionowa kostka warzywna \* sól i pieprz do smaku -

### Etapy przyrządzenia:

- 1.** Gotujemy około litra wody z kostką warzywną, możemy lekko dosolić. Myjemy dokładnie cukinię, odkrajamy końcówki, nie obieramy. Za pomocą obieraczki do warzyw lub noża do sera skrajamy z całej długości cukinii podłużne plastry. Powinny mieć ok. 2mm grubości i skórkę po bokach. (Pierwszy i ostatni plaster to sama skóra, więc można je spokojnie wyrzucić.) Resztę wrzucamy na ok. 3 min. do bulionu, żeby je zblanszować. (NIE PRZYKRYWAMY!) Kiedy plasterki będą na wpół miękkie, wyjmujemy je delikatnie i przekładamy do miski z zimną wodą, żeby się zahartowały. Siekamy drobno czosnek. Ser rozgniatamy w miseczce, mieszamy z czosnkiem, posiekaną bazylią, ziołami prowansalskimi. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dodajemy kilka łyżek śmietanki (im ser bardziej suchy, tym więcej śmietanki) i mieszamy, żeby otrzymać puszystą serową masę. Metalową rynienkę (szerokość i wysokość ok. 5 cm, długość ok. 20 cm) wykładamy folią spożywczą. Powinna wystawać ponad brzegów foremki. Plasterki cukinii wyjmujemy z zimnej wody i osuszamy na czystej ściereczce. Układamy je po kolei w poprzek rynienki. Plasterki powinny na siebie odrobinę zachodzić i wystawać z foremki, tak jak folia. Sólimy i dodajemy świeżo zmielonego pieprzu. Do rynienki z cukinią nakładamy ser z ziołami, wygładzamy powierzchnię łyżką. Zawijamy wystające kawałki plasterków, tak żeby ser był całkowicie owinięty cukinią. Zakładamy wystające kawałki folii. Powinna owinać roladę ze wszystkich stron. Przyklepujemy dobrze i wstawiamy do lodówki na 2 godziny. Tuż przed podaniem kroimy roladę na kilkucentymetrowe kawałki, skrapiamy lekko sokiem z cytryny i oliwą.

Smacznego!