

Roladki dyniowe



Autor: **chudaaa107**
Przepisów: 1 Ocena: 1

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1,5kg dyni hokaido
- 10dag kaparów
- 10 liści szalwii
- roszponka lub rukola
- ząbek czosnku
- boczek wędzony w plasterkach
- łyżka masła
- 4 łyżki oliwy
- 4-6 łyżek octu balsamicznego
- 6dag parmezanu do posypania
- Pieprz
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię należy umyć, oczyścić ze skórki, miąższu oraz pestek. Następnie pokroić na mniejsze części- prostokąciki.
Gotować 6-8min w posolonej wodzie. Odcedzić i postawić do wystudzenia
- 2 Plasterki boczku lekko posypać pieprzem następnie zawijać w nich pokrojone kawałki dyni. Aby roladka nie rozpadała się można w środek wbić wykałaczkę. Powstałe roladki układamy w naczyniu żaroodpornym. Pomiedzy sypiemy kapary.
- 3 Przygotowanie sosu:

Czosnek drobno pokroić lub przecisnąć przez praskę. Wymieszać z masłem, oliwą, szalwią, niewielką ilością soli i pieprzem.

Zalać roladki sosem, piec w piekarniku 6-8min w temperaturze 200 stopni.

Po wyciągnięciu polać lekko octem balsamicznym i na koniec posypać parmezanem, roszponką/ rukolą. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: