

*SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **ROLADKI Z CUKINII NA GRILLA**

- 2 cukinie
- 10 plasterków boczku wędzonego
  - suszony tymianek
  - łyżka octu winnego
    - sól
    - pieprz

Cukinie umyj i odetnij końce. Następnie pokrój je wzdłuż w cienkie plasterki, tak aby powstały długie paski, odrzuć te skrajne (ze skórka), posól, obsyp tymiankiem, pieprzem i dodaj ocet winny, zostaw na 30-60 minut.

Na każdym plasterku boczku ułóż plaster cukinii i zwiń dosyć ściśle.

Ruloniki nadziewaj na wykałaczki, układaj na dobrze rozgrzanym ruszcie i opiekaj z każdej strony, aż boczek będzie chrupiący.

Plastry boczku można posmarować ostrą musztardą.

*SMACZNEGO!*