Roladki z cukinii z pastą z fasoli adzuki

foodmania

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- cukinia - 2 szt.
- fasola adzuki - 150 g
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- sól morska - 1 szczypta
- pieprz ziołowy - 1 szczypta
- papryka ostra - 1 szczypta
- oregano - 1 szczypta
- curry - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Roladki można podawać na zimo, jako przekąska, ale również na ciepło podgrzewając je w piekarniku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinie pokroić wzdłuż na paski o grubości około 0,5cm.

KROK 2: Paski obsypać lekko solą oraz curry, a następnie grillować je około 10 min w temperaturze 170 stopni.

KROK 3: Uprzednio namoczoną fasolę (przez całą noc) ugotować w osolonej wodzie przez 40 minut.

KROK 4: Ugotowaną i ostudzoną fasolę zblendować z dodatkiem soku cytryny i przypraw.

KROK 5: Na gotowe paski cukinii nałożyć pastę z fasoli i zawijać.