Roladki z cukinii z łososiem

Nikita

Polecane na: **lunchbox, przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

- cukinia młoda mała - 1 szt.
- serek do smarowania śmietankowy - trochę
- łosoś wędzony - 2 plaster
- pomidory suszone w oliwie - 2-3 plaster
- oliwa - 1 łyżeczka
- sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię pokroić wzdłuż w cienkie plastry (2-4 mm), posmarować je oliwą za pomocą pędzelka. Plastry cukinii ułożyć na blaszce do pieczenia wyłożonej papierem i piec w temperaturze 180 stopni przez kilka minut. Odstawić do ostygnięcia. Ewentualnie usmażyć na patelni grillowej.

KROK 2: Łososia pokroić w plastry na taką szerokość jak cukinia. Pomidory suszone pokroić w paski.

KROK 3: Plastry cukinii posmarować kremowym serkiem (do 3/4 długości). Na serek położyć łososia, ponownie odrobinę serka i pasek suszonego pomidora.

KROK 4: Zawinąć w małe roladki.