Roladki z surowej cukinii z guacamole

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

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

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- Cukinia - 1 szt.
- Avokado - 1 szt.
- Mała cebula - 1/2
- Suszone daktyle - 2 szt.
- Curry - 3/4 łyżeczka
- Czosnek duży - 1 ząbek
- Suszona natka pietruszki - 1/2 łyżeczka
- Suszony koperek - 1/2 łyżeczka
- Sól himalajska lub kamienna - 1/3 łyżeczka
- Czarny pieprz - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię kroimy na płaty obieraczką do warzyw.

Awokado kroimy wzdłuż, pozbywamy pestki, wyciągamy miąższ i rozgniatamy widelcem. Cebulę i daktyle kroimy w drobną kosteczkę, a następnie dodajemy do awokado. Przyprawiamy i dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę. Tak przygotowane guacamole nakładamy na paski cukinii i zwijamy w roladki. Dekorujemy kiełkami, skraplamy odrobiną soku z cytryny i oliwą. Najlepiej spożyć zaraz po przygotowaniu. Smacznego!