

Roladki z cukinii z serem mozzarella – przepisy na dania z grilla Weber

Składniki

1 kg	Małe żółte cukinie
50 g	Młody szpinak w liściach
50 g	Kuleczki mozzarelli
	Jeden cały ząbek czosnku
10 ml	Ocet z białego wina
	Oliwa z oliwek
	Olej z orzechów włoskich
	Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Dressing

1. Grillować krótko nieobrany czosnek, aż będzie miękki i bez problemu będzie można go wyciągnąć z łupiny. Czosnek rozgnieść na gładką masę, dodać odrobinę soli. Włożyć do miski, dodać ocet. Wymieszać trzepaczką olej z oliwą, dodać sól i pieprz do smaku.

Cukinie

1. Pokroić cukinię na 6 lub więcej szerokich pasków o grubości około 3 mm, rozłożyć i posolić. Paski cukinii równomiernie posmarować 2 łyżkami stołowymi oleju.
2. Szpinak skropić odrobiną oleju, poddusić na patelni grillowej, aż zmięknie, potem zdjąć z grilla. Kuleczki mozzarelli przepołówić i odsączyć.
3. Cukinię grillować bezpośrednio na średnim ogniu tylko z jednej strony przez 2-3 minuty, aż pojawią się złote pręgi. Paski cukinii przełożyć na tacę tak, aby widoczne były złote pręgi, nałożyć na końcówkę trochę szpinaku i 2 połówki mozzarelli. Ułożyć ponownie na grillu i grillować kolejne 2 minuty.
4. Kiedy ser zacznie się topić, założyć pustą część cukinii na drugą, ostrożnie zdjąć z rusztu i pozostawić do odcieknięcia.