



przepisy.pl

## Roladki z mięsem mielonym i cukinią



 50 minut  8 osób  Łatwe

### Składniki:

- zielona cukinia - 3 sztuki
- mielone mięso wołowo-wieprzowe - 500 gramów
- pomidory pelatti z puszki - 1 opakowanie
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- mozzarella - 100 gramów
- świeża bazylia - 1 pęczek
- tortilla - 1 opakowanie
- jogurt naturalny - 200 mililitrów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- sól - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. W garnku na rozgrzanym tłuszczu podsmaż mielone mięso. Smaż aż odparują wszystkie soki, dodaj wtedy pomidory z puszki oraz Knorr Naturalnie smaczne - doprawi on sos do smaku oraz sprawi, że sos uzyska odpowiednią gęstość. Wymieszaj i gotuj około 3-4 minuty.
2. Cukinię pokrój wzdłuż w cienkie plastry i oprósź solą. Gdy plastry cukinii zrobią się miękkie usuń sól płucząc warzywo pod bieżącą wodą.
3. Plastry cukinii osusz, rozłóż na desce, nałóż łyżką mięsny sos, posyp z wierzchu tartym serem, w każdy zawijaniec włóż liść bazylii i całość zwiń. Cukinię zawiń dodatkowo w 3 centymetrowy pasek tortilli. Gotowe roladki układaj w żaroodpornym naczyniu.
4. Całość piecz w nagrzanym do 200°C piekarniku przez około 15 – 20 minut. Gotowe roladki podawaj z sosem czosnkowym. W tym celu wymieszaj jogurt z sosem czosnkowym Knorr do sałatek.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)