

Роллы из кабачков с творогом и сметаной.

Вам понадобится:

- Кабачки – **2 шт.**;
- Творог (5-9%) – **200 г**;
- Сметана(10%) – **50 г**;
- Укроп - пару веточек;
- Чеснок – **1 шт.**

Как готовить:

- 1.** Кабачки помыть просушить и нарезать в длину плоскими «стельками».
- 2.** Посолить и выложить на противень, смазанный подсолнечным маслом.
- 3.** Запекать в духовке при $t=200^{\circ}\text{C}$, до светло золотистого цвета.
- 4.** Пока кабачки будут остывать, готовим начинку.
- 5.** Чеснок очистить и натереть или продавить через чесночницу.
- 6.** Творог смешать со сметаной.
- 7.** Добавить в творожную смесь мелко нарезанный укроп и чеснок.
- 8.** Все это посолить и перемешать.
- 9.** На остывшие кабачки выложить приготовленную начинку равномерно не толстым слоем и свернуть кабачок в ролл.
- 10.** Роллы выставить на тарелку и украсить капелькой сметаны и веточкой зелени.



Важно:

- ✓ Такое блюдо можно подавать на праздничный стол, что делает его нарядным и разнообразным.



Приятного аппетита.