

## Zawijana cukinia z warzywami i oliwą koperkową z czosnkiem

### Składniki:

- 1 cukinia
- 1 mała marchew
- 1 łodyga selera naciowego
- 1 ogórek
- 1 mały pęczek koperku
- 5 łyżek oliwy
- 1 mały ząbek czosnku

### Wykonanie:

Cukinię pokrój wzdłuż na cienkie plasterki, przełóż na rozgrzaną, suchą patelnię teflonową i podgrzej z obu stron, aby zmiękła. Marchew i ogórek obierz, potnij na cienkie plasterki, a potem na zapałki o długości większej niż szerokość plastrów cukinii. Seler naciowy potnij także na podobne słupki jak marchew i ogórka. Koperek przesiekaj drobno i połącz w misce razem z oliwą i przeciśniętym przez praskę czosnkiem.

Wyłóż plaster cukinii na deskę i połóż po kilka "patyczków" warzywnych - marchwi, ogórka i selera (warzywa ułóż tak, aby po zwinięciu cukinii w roladkę można było ją postawić na zielonej skórce). Zawień wszystkie plastry cukinii z warzywami i postaw pionowo, a od góry wlej trochę oliwy koperkowo-czosnkowej.