

Cuketové cannelloni s fazolemi a hráškem

Celkový čas vaření **60 min.** 30 min. Doba přípravy **30 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na cannelloni:

500 g	cuket
300 g	dlouhých okurek
250 g	rukoly
50 g	klíčků (např. hráškové, ředkvičkové, brokolicové)
50 g	černých oliv, vypeckovaných a nakrájených na plátky
50 g	ředkviček, nakrájených na plátky

Na fazolovou pastu:

240 g	červených fazolí z konzervy (scezených)
20 ml	olivového oleje
20 g	tahini pasty
10 ml	<u>Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka přirozeně fermentovaná</u>
3 g	česneku
20 ml	citrónové šťávy
2 g	mletého černého pepře

Na salsu:

100 g	sušených rajčat, scezených
560 g	zralých rajčat, omytých a nakrájených na čtvrtky
10 ml	olivového oleje
3 g	česneku
5 g	sušeného oregana
2 g	nastrouhané citrónové kůry
2 g	mletého černého pepře

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Pomocí škrabky nakrájejte cuketu a okurky na tenké plátky.

Krok 2

Fazole vložte do mixéru. Přidejte olivový olej, tahini, Kikkoman Bezlepkovou sójovou omáčku, česnek, citrónovou šťávu a pepř. Mixujte dohladka.

Krok 3

Všechny ingredience na salsu rozmixujte do hladké konzistence.

Krok 4

Položte vedle sebe 1–2 plátky cukety a na ně podélně 2–3 plátky okurky. Potřete připravenou fazolovou pastou, přidejte umyté listy rukoly (případně klíčky) a zarolujte do rolky.

Krok 5

Na talíř rozetřete salsu a navrch položte cuketová cannelloni. Ozdobte nakrájenými ředkvičkami, olivami a klíčky.