



Recept: Šalát s grilovaným halloumi

Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



10 min



2



2.9

20



Budete potrebovať

Mix obľúbených šalátov	4 hrste
Uhorka	1 ks
Cherry paradajky	1 strapec
Červená cibuľa	1/2 ks
Olivový olej	2 PL
Šalátové korenie Vitana	
Cícer	100 g

Soľ	podľa potreby
Halloumi syr	1 ks
Korenie grilovaný syr Vitana	podľa potreby
Granátové jablko	1/2 ks
Citrón	1/2 ks

Príprava receptu

Vo veľkej mise zmiešame natrháný šalát, na kolieska nakrájanú uhorku, nakrájané cherry paradajky a na pásiky nakrájanú cibuľu.

Pridáme cca 2 PL olivového oleja a 1 PL Vitana šalátového korenia alebo podľa chuti. Šalát rozdelíme do tanierov.

Cícer polejeme olivovým olejom, osolíme a opečieme na liatinovej panvici na grile. Ogrilovaný cícer rozsypeme na šalát.

Halloumi nakrájame na menšie kúsky, potrieme olivovým olejom a jemne posypeme Vitana korením na grilovaný syr. Ogrilujeme z oboch strán na liatinovej panvici a pridáme na šalát.

Na záver šalát posypeme granátovým jablkom a jemne pokvapkáme citrónovou šťavou. Dosolíme podľa potreby.



Grilovaný sýr bez soli



Šalátové korenie