Recept: Šalát s grilovaným halloumi syrom a melónom

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

15 min

2



4.4

8

Budete potrebovať

rímsky alebo iný obľúbený šalát	1 ks
Syr Halloumi	1 balenie
Korenie grilovaný syr Vitana	1 ks
Olivový olej	podľa potreby
Uhorka	1 ks
Červený melón (najlepšie bez jadierok)	

Píniové oriešky	2 PL
Steaková brusnicová omáčka Vitana	podľa
Olivový olej	1 PL
Šťava z citróna	1/2 ks

Príprava receptu

Syr nakrájame na plátky, potrieme olivovým olejom a posypeme korením.

Ogrilujeme z oboch strán.

Do taniera natrháme šalát, pridáme nakrájanú uhorku,kúsky melónu a ogrilovaný syr.

Na panvici nasucho opečieme dozlata píniové oriešky a pridáme do šalátu.

Na dressing zmiešame cca 2 PL brusnicovej omáčky, olivový olej a šťavu z citróna.

TIP: Ak preferujete neutrálnejší dressing, použite tekvicový olej.

#grilovanie #syr



Grilovaný syr bez soli



Steak omáčka brusnicová