

Chutný sendvič s grilovaným syrom typu halloumi

Potrebuje

- - 200 g Karička Syr na gril typu halloumi chutný klasik
- - 8 plátkov celozrnného sendviča
- - 1 uhorka
- - 1 avokádo
- - čerstvá žerucha
- - šalát Lollo Biondo
- - 2 vajcia
- - sezamové semienka
- - olej na vyprážanie
- - soľ
- - 100 g Karička syr v črievku
- - #Dressing:
- - 4 PL kyslej smotany
- - 2 PL kečupu
- - 2 strúčiky cesnaku
- - soľ

Postup

1. Vajcia spolu so soľou vyšľaháme vidličkou.
2. Sendvič obalíme z oboch strán vo vyšľahanom vajci, boky sendviča obalíme v sezamových semienkach a opečieme na panvici na rozpálenom oleji z oboch strán.
3. Dressing pripravíme zmiešaním kyslej smotany, kečupu a pretlačeného cesnaku.
4. Avokádo nakrájame na plátky, uhorku nastrúhame na dlhé pláty a šalát natrháme na kúsky vo veľkosti sendviča.
5. Na opečený sendvič rozotrieme Karička syr v črievku a tenkú vrstvu dressingu, na ktorý dáme šalát, avokádo, uhorku a pokrúžanú žeruchu.
6. Karička syr typu halloumi na gril opečieme z oboch strán na troche rozpáleného oleja a položíme na zeleninu. Ďalšou vrstvou bude sendvič obalený vo vajci. Vrstvenie zopakujeme.
7. Vrch sendviča posypeme žeruchou.

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

nízka

čas:

do 15 minút

porcie: