

Domáci bagel s grilovaným syrom typu halloumi, avokádom a cibuľovým čatní

Potrebuje

- - 200 g Karička Syr na gril typu halloumi jemne pikantný
- - repkový olej na vyprážanie
- - 1 hrst rukoly
- - 1 baklažán
- - 4 ks sušených paradajok
- - #Cibuľové čatní:
- - 2 žlté cibule
- - 3 PL masla (50 g)
- - 2 PL worčesterskej omáčky
- - 100 g Karička Črievko s chilli
- - ½ citróna smotanový jogurt
- - #Domáce jogurtové bagle:
- - 1 šálka hladkej pšeničnej múky špeciál (180 g)
- - 2 ČL prášku do pečiva
- - soľ
- - 140 g gréckeho jogurtu
- - žltko na potretie
- - sezamové a ľanové semenka

Postup

1. Začneme prípravou cibuľového čatní. Cibuľu nakrájame na tenké pásiky.
2. Na panvici zohrejeme maslo, pridáme cibuľu a pečieme 30 minút, cibuľa získa pečením karamelovú farbu, občas premiešame.
3. Pridáme worčesterskú omáčku, zamiešame a necháme vychladnúť pri izbovej teplote.
4. Pridáme Karička Črievko s chilli, jogurt, šťavu z citróna a všetko spolu zmiešame.
5. Pripravíme domáce jogurtové bagle. V miske zmiešame múku, prášok do pečiva, soľ, jogurt a vypracujeme cesto.
6. Na pomúčenú dosku presunieme cesto, ktoré rozdelíme na štyri rovnaké časti.
7. Cesto rukami vyvalkáme do dlhého valčeka, konce spojíme a vznikne koliesko s dierkou uprostred. Z cesta vypracujeme 4 bagle.
8. Bagle premiestnime na papier na pečenie, potrieme žltkom a posypeme semienkami.
9. Pečieme v predhriatej rúre na 220 °C 15 minút.
10. Baklažán nakrájame na kolieska, posypeme soľou a necháme odstáť 10 minút. Stred baklažánu vykrojíme okrúhlou formou.
11. Na grilovacej panvici zohrejeme trochu oleja a opečieme baklažán a nakrájaný syr typu halloumi z oboch strán.
12. Avokádo nakrájame na plátky, sušené paradajky na menšie kúsky.
13. Upečený bagel rozkrojíme, potrieme cibuľovým čatní, položíme plátok baklažánu, chrumkavý ugrilovaný syr typu halloumi, avokádo, rukolu, sušené paradajky a zakryjeme druhou časťou bagla, na ktorú taktiež natrieme cibuľové čatní.

náročnosť:

nízka

čas:

nad 30 minút

porcie: