

Šošovicový šalát s grilovaným syrom typu halloumi

Potrebuje

- - 200 g Karička Syr na gril typu halloumi chutný klasik
- - 1 hrnček šošovice
- - 1 a ½ šálky vody
- - 2 ks bobkového listu
- - 3 PL olivového oleja
- - 340 g cherry paradajok
- - 1 červenú cibuľu
- - ½ ČL sušeného oregana
- - 1 cuketu
- - soľ
- - čierne korenie
- - #Dressing:
- - ½ avokáda
- - 1 PL bieleho jogurtu
- - 1 ČL olivového oleja
- - ½ ČL citrónovej šťavy
- - soľ
- - biele korenie

Postup

1. Šošovicu prepláchneme a dáme variť podľa návodu na obale tak, aby sa nerozvarila.
2. Cherry paradajky uložíme na plech, pridáme 1 PL olivového oleja a dáme piecť do rúry na gril program približne 20 minút.
3. Na panvici zohrejeme olej, syr typu halloumi nakrájame na kocky a opečieme z každej strany.
4. Cibuľu nakrájame na menšie kúsky a opečieme na oleji.
5. Škrabkou na zeleninu nakrájame cuketu na pásy a opečieme spolu s cibuľou.
6. Dressing pripravíme takto: Avokádo rozpučíme vidličkou, pridáme biely jogurt, olivový olej, citrónovú šťavu, soľ, biele korenie a všetky suroviny spolu zmiešame do hladkej konzistencie.
7. Precedenú šošovicu zmiešame s cibuľou, cuketou, cherry paradajkami, syrom typu halloumi a pokvapkáme dressingom.
8. Podávame s mikrobylinkami.

Tento recept nám posielal:

náročnosť: nízka
čas: do 30 minút
porcie: