

# Špíz s Karička grilovaným syrom a bruschettou

## Potrebuje

- - Karička syr typu Halloumi Pikant
- - ½ červenej papriky
- - ½ žltej papriky
- - ½ cukety
- - 150 g menších šampiňónov
- - bageta
- - cesnak
- - #Nátierka zo sušených paradajok
- - 100 g sušených paradajok
- - 20 g čerstvej petržlenovej vňate
- - 10 g čerstvej mäty
- - 10 g čerstvej bazalky
- - 4 PL olivového oleja
- - 20 g píniových orieškov

## Postup

1. Najskôr nakrájame zeleninu: papriku na štvorce, cuketu na mesiačky.
2. Karička syr typu Halloumi Pikant nakrájame na plátky, ktoré rozpolíme.
3. Na špajdlu napichnete Karička syr typu Halloumi Pikant, cuketu, červenú papriku, šampiňón, žltú papriku a postup zopakujeme dvakrát.
4. Nakrájame bagetu a plátky ugrilujeme z oboch strán.
5. Pripravený špíz ugrilujeme zo všetkých štyroch strán.
6. Do mixéra vložíme sušené paradajky, bylinky bez stoniek, olivový olej a rozmixujeme.
7. Bruschettu potrieme cesnakom a nátierkou zo sušených paradajok, vrch posypeme píniovými orieškami a nakrájanou petržlenovou vňaťou.
8. Špízy podávame s bruschettou s nátierkou.

---

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: