

Šalát s Karička grilovaným syrom, cuketou a chlebovou plackou

Potrebuje

- - Karička syr typu Halloumi Klasik
- - 100 g mix šalátových listov
- - 1 avokádo
- - 60 g póru
- - 2 PL tekvicového oleja
- - 2 PL olivového oleja
- - 1 cuketa
- - 1 ČL sušených bylín (oregano, tymian, bazalka)
- - 2 PL slnečnicových semienok
- - 2 PL píniových orieškov
- - žerucha
- - hrachové klíčky
- - #Domáca chlebová placka
- - 140 g gréckeho jogurtu
- - 120 g hladkej špaldovej múky
- - 1 ČL prášku do pečiva
- - ½ ČL soli
- - olivový olej
- - petržlenová vňať

Postup

1. Šalátové listy umyjeme a osušíme.
 2. Cuketu nakrájame na hrubšie kolieska.
 3. Na panvici zohrejeme olej a opečieme cuketu, otočíme a posypeme sušenými bylinkami.
 4. Karička syr typu Halloumi Klasik pokrájame na plátky a opečieme na panvici na rozpálenom oleji z oboch strán dozlata.
 5. Na suchej panvici opečieme píniové oriešky a slnečnicové semienka.
 6. Avokádo nakrájame na plátky.
 7. Šalátové listy premiešame s tekvicovým a olivovým olejom.
 8. Do misky vložíme šalát, avokádo, pór a podávame s Karička syrom typu Halloumi Klasik, cuketou a posypeme opraženými slnečnicovými semienkami a píniovými orieškami.
 9. Chlebovú placku pripravíme takto: zmiešame múku, jogurt, prášok do pečiva, soľ a vypracujeme hladké cesto, ktoré rozdelíme na 4 časti a vyvaľkáme na tenkú placku.
 10. Panvicu rozpálime, pokvapkáme olejom a chlebovú placku opekáme z oboch strán.
 11. Upečenú chlebovú placku posypeme pokrúpanou petržlenovou vňaťou a pokvapkáme olivovým olejom.
 12. Hotový šalát podávame s chlebovou plackou.
-

Tento recept nám posiela:

náročnosť:

čas:

porcie: