

Šalát z kelu a cíceru s Karička syrom na panvicu a gril typu halloumi

Potrebuje

- - #TAHINI DRESING
- - 3 PL olivového oleja
- - 3 PL tahini
- - 3 PL vody
- - 2 PL citrónovej šťavy
- - 2 strúčiky cesnaku, prelisovaného
- - čierne korenie, čerstvo pomleté
- - soľ podľa potreby
- - #NA KELOVÝ ŠALÁT
- - Karička syr na panvicu a gril typu halloumi Klasik
- - 2 PL olivového oleja
- - 1 veľký zväzok kučeravého kelu
- - 200 g uvareného cíceru alebo z konzervy
- - hrst petržlenovej vňate
- - 1-2 jarné cibuľky, nakrájané na tenké plátky
- - 1 avokádo, nakrájané na kocky
- - olivový olej v spreji

Postup

1. **Tahini dresing:** V malej miske zmiešame s metličkou olivový olej, tahini, citrónovú šťavu, cesnak a vodu. Dochutíme soľou a korením.
2. Cícer zalejeme vodou a necháme pôsobiť cez noc. Cícer precedíme, zalejeme vodou a varíme od zovretia približne 50 minút.
3. Do väčšej šalátovej misky vložíme nakrájane kelové listy, z ktorých odstránime stredovú stonku a zmiešame s tahini dresingom.
4. Do kelového šalátu pridáme uvarený cícer, posekanú petržlenovú vňať, pokrájanú jarnú cibuľku a avokádo.
5. Šalát dobre premiešame.
6. Karička syr na panvicu a gril typu halloumi Klasik nakrájame na plátky.
7. Zohrejeme gril, postriekame vrch olejom v spreji a syr opečieme z každej strany, približne 1 minútu.
8. Kelový šalát podávame s chrumkavým Karička syrom na panvicu a gril typu halloumi Klasik, polejeme extra dresingom.

TIP: Môžeme podávať s restovaným pórom.

Tento recept nám posielajú:

náročnosť:

čas:

porcie: