

Doradca Smaku XIII: Grillowany ser halloumi na szpinaku, odc. 3



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki główne:

ser halloumi	250 gramów
szpinak baby	1 opakowanie
szalotka	1 sztuka
por (biała część)	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
pomidory suszone Smak	6 sztuk
olej z suszonych pomidorów	4 łyżki
orzeszki pinii	2 łyżki
kapary	1 łyżka
oliwki czarne	5 sztuk
oliwki zielone	5 sztuk
konfitura figowa	1 łyżka

Marynata:

oliwa	4 łyżki
czosnek	2 ząbki
Przyprawa do dań kuchni włoskiej Prymat	3 łyżki

Do dekoracji:

bazylia	kilka listków
----------------	---------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zaczynamy od posiekania czosnku. Następnie nalewamy oliwy do miski i dodajemy posiekany czosnek. Dostawiamy do smaku naszą marynatę przyprawą do dań kuchni włoskiej. Całość mieszamy. Ser halloumi kroimy w plasterki i wkładamy do marynaty.

Następnie ząbki czosnku kroimy w plasterki, siekamy szalotkę, białą część pora, oliwki zielone i czarne, przygotowujemy potrzebną ilość kaparów oraz kroimy suszone pomidory w paski. W garnku rozgrzewamy olej z suszonych pomidorów i kolejno smażymy szalotkę, por i czosnek. Wszystkie składniki mieszamy. Gdy szalotka się zeszkli, dodajemy szpinak, suszone pomidory, zielone i czarne oliwki i kapary. Do smaku przyprawiamy całość kolorowym pieprzem. Następnie wrzucamy prażone orzeszki pinii i dostawiamy solą o obniżonej zawartości sodu. Nie smażymy szpinaku zbyt długo, by zachować jego chrupkość.

Na ryflowanej patelni grillujemy ser halloumi na złoty kolor.

Sposób podania: Halloumi układamy na smażonym szpinaku z warzywami i podajemy z łyżką konfitury figowej. Na koniec możemy udekorować danie świeżymi listkami bazylii.