

Grillowany ser halloumi z kaszą



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bulgur	100 g ugotowanej kaszy
papryka czerwona	1/3 pokrojonej w kostkę
cebula czerwona	1/2 pokrojona w kostkę
zielona cebulka	
sok z limonki	1/2
oliwa	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
ser halloumi	200 g
oliwa	
jogurt grecki	2 łyżki
oregano świeże	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do głębokiej miski wsyp ugotowaną kaszę bulgur, pokrojoną czerwoną paprykę i czerwoną cebulę oraz drobno pokrojoną zieloną cebulkę.

Całość dopraw oliwą z oliwek, sokiem z limonki, wędzoną papryką, solą morską i kolorowym pieprzem.

Całość dobrze wymieszaj i odstaw do lodówki.

Na rozgrzanej patelni grillowej połóż ser halloumi i grilluj przez około 3 minuty z każdej strony, smarując od czasu do czasu oliwą z oliwek.

Kiedy ser będzie gotowy, podawaj go na sałatce z kaszy bulgur i delikatnie polej jogurtem greckim.

