



HALLO CYPR!



15 min.

7 min.

2 porcje

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść roszponki
- × 1 garść porwanej sałaty rzymskiej
- × 100 g świeżego ogórka (10 cm długości)
- × 100 g sera halloumi
- × 60 g pestek z granatu (4 łyżki)
- × 20 g płatków migdałowych (2 łyżki)

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju z pestek winogron
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 płaska łyżeczka syropu z agawy
- × 1 ząbek czosnku
- × przyprawa do sałatek

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami dressingu aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Plastry sera halloumi układamy na rozgrzanej patelni grillowej i smażymy po około 1 minucie z każdej strony (ser przewracamy na drugą stronę kiedy zacznie się rozpuszczać i odchodzić od patelni oraz pokryje się ciemnymi paskami). Po zdjęciu z patelni ser kroimy na wąskie paseczki.
3. Ogórka przekrawamy na pół, wydrążamy z niego miąższ za pomocą wykrawacza albo łyżeczki, a następnie kroimy je na półplasterki.
4. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
5. Na półmisku układamy naprzemiennie roszponkę, sałatę rzymską, ogórki, pestki granatu oraz kawałki sera halloumi. Całość polewamy dressingiem, a na koniec posypujemy płatkami migdałowymi.

DODATKOWE UWAGI:

- × W dressingu do tej sałatki świetnie odnajdzie się również kilka listków posiekanej mięty.

