



MEKSYKAŃSKI GRILLING



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść rukoli
- × 80 g sera halloumi (olej z pestek winogron)
- × 2-3 papryki spiczaste bezpestkowe
- × 1/2 szklanki borówek
- × 2/3 szklanki miechunki
- × 1 czerwona cebula

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5 łyżek oleju z pestek winogron
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 garstka listków kolendry
- × 1 łyżka octu białego winnego
- × 1 łyżka soku z limonki
- × sól, świeżo mielony pieprz

POZOSTAŁE SKŁADNIKI:

- × 1 opakowanie Roladek Meksykańskich GRILL HOUSE SOKOŁÓW
- × listki kolendry
- × sos pomidorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Roladki meksykańskie opiekamy na rozgrzanym ruszcie lub patelni grillowej.
2. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
3. Cebulę kroimy w piórka, a paprykę na plasterki.
4. Miechunkę obieramy i jeśli kuleczki są duże, przekrawamy je na półówki.
5. Ser halloumi kroimy na plastry lub długie, wąskie paseczki, smarujemy niewielką ilością oleju, a następnie układamy na grillu lub 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/rusztu oraz pokryje się ciemnymi paskami).
6. Na półmisku układamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, polewamy przygotowanym dressingiem i podajemy z upieczonymi roladkami, udekorowanymi listkami kolendry oraz sosem pomidorowym.