

Greckie pity z grillowaną papryką, serem Halloumi i sosem czosnkowym

Greckie Pity z Grillowaną Papryką i Serem Halloumi

Przenieś się na słoneczne wybrzeże Grecji bez wychodzenia z domu! Nasze greckie pity z grillowaną papryką i serem halloumi to prawdziwa uczta dla podniebienia. Chrupiące z zewnątrz, a miękkie w środku chlebki pita skrywają aromatyczne połączenie grillowanej papryki, sera halloumi o delikatnie słonym smaku oraz świeżych warzyw. Całość dopełnia kremowy [sos](#) czosnkowy Hellmann's, który nadaje potrawie niepowtarzalny charakter.

Dla kogo?

Pitę z halloumi polecamy miłośnikom kuchni śródziemnomorskiej i wszystkim, którzy cenią sobie kulinarne podróże bez wychodzenia z domu. To doskonały wybór dla osób na diecie śródziemnomorskiej – farsz zawiera świeże warzywa, takie jak papryka, cebula, rukola i sałata lodowa, uzupełnione oliwkami i aromatycznym serem. Danie zachwyci również tych, którzy lubią kontrastowe połączenie ciepłych, grillowanych składników z chłodnymi, chrupiącymi warzywami.

Na jaką okazję?

Te aromatyczne pity sprawdzą się jako przekąska podczas spotkań z przyjaciółmi, oglądania meczu czy wieczornego seansu filmowego. To również świetny pomysł na wspólne gotowanie z dziećmi – z pewnością ucieszą się, gdy zamiast zwykłej kanapki z szynką na talerzu pojawi się pyszna, kolorowa pita z serem

halloumi. Przygotowanie zajmuje zaledwie 30 minut, a efekt przenosi prosto na greckie wakacje!

Czy wiesz, że?

Ser halloumi, będący gwiazdą tego dania, wytwarzany jest tradycyjnie z mieszanki mleka koziego i owczego. To właśnie to połączenie nadaje mu charakterystyczny, delikatnie słodkawy posmak i wyjątkową strukturę, która nie topi się podczas grillowania, a jedynie pięknie się rumieni i staje się jeszcze bardziej aromatyczna.

Dla urozmaicenia

Jeśli masz ochotę na bardziej sycącą wersję, możesz wzbogacić farsz do pity o grillowane krewetki lub kawałki soczystego kurczaka. Doskonale komponują się one z pozostałymi składnikami, dodając daniu jeszcze więcej charakteru i sprawiając, że staje się ono pełnoprawnym, sycącym posiłkiem.