

Sałatka grecka z serem halloumi

Sałatka grecka z serem halloumi – śródziemnomorska uczta dla zmysłów

Wyobraź sobie połączenie chrupiących, kolorowych warzyw z ciepłym, delikatnie słonym serem halloumi. Ta grecka sałatka to prawdziwa eksplozja smaków i aromatów! Grillowany ser halloumi z charakterystycznymi paskami, soczyste pomidory malinowe, trzy rodzaje papryki i chrupiący ogórek tworzą harmonijną kompozycję, którą dopełnia wyrazisty sos koperkowo-ziołowy.

Dla kogo?

Sałatka grecka z serem halloumi to doskonała propozycja nie tylko dla wegetarian. Każdy miłośnik śródziemnomorskich smaków doceni jej świeżość i bogactwo składników. To także świetna opcja dla osób dbających o zdrowe odżywianie – pełna witamin, kolorowa i sycąca.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako **pełnowartościowa kolacja**, bogate w warzywa drugie śniadanie lub dodatek do dań z grilla. Możesz podać ją podczas letniego przyjęcia w ogrodzie, rodzinnego obiadu czy romantycznej kolacji. Serwowana z chlebkiem pita lub grillowaną tortillą stanie się *kompletnym posiłkiem*.

Czy wiesz, że...

Ser halloumi pochodzi z Cypru i ma wyjątkową właściwość – nie topi się podczas grillowania, lecz zyskuje chrupiącą skórkę i kremowe wnętrze. Dzięki temu doskonale komponuje się z

chłodnymi, świeżymi warzywami, tworząc interesujący kontrast temperatur i tekstur.

Dla urozmaicenia

Podstawowy przepis możesz wzbogacić o grillowanego bakłażana lub cukinię. Świetnie sprawdzą się także suszone pomidory, mieszanka chrupiących sałat lub świeży szpinak. Dla dodatkowej tekstury posyp sałatkę domowymi grzankami. Eksperymentuj z ziołami – oprócz oregano spróbuj dodać świeżą bazylię lub miętę.