

ANIA STARMACH

Sałatka z serem halloumi, awokado i granatem

Co kupić?

- 100g sera halloumi
- 1 miękkie awokado
- 0.5 granata
- 2 łyżki pestek dyni
- 2 garści roszponki
- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Obierz granat i wyjmij jego nasiona do miseczki. Jak wyjąć pestki z granata? Poznaj mój szybki sposób!
2. Ser halloumi pokrój w plastry. Patelnię grillową rozgrzej, kładź na niej plastry sera, grilluj ok. 1 min z każdej strony.
3. Awokado przekrój, pozbądź się pestki i skórki, miękki miąższ pokrój w kostkę.
4. Wymieszaj oliwę z sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
5. Pestki dyni podpraż na patelni.
6. Na talerzach układaj roszponkę, kawałki sera halloumi, awokado, dodaj pestki dyni i dressing. Posyp pestkami z granata. Smacznego!