

SER HALLOUMI Z GRILLA

SER HALLOUMI

grecki przysmak
i bardzo ważny
element cypryjskiej
tradycyjnej kuchni.

PŁYTA ŻELIWNA

zamontuj żeliwną płytę
w miejsce dwóch rusztów.



SKŁADNIKI NA GRILLOWANY SER HALLOUMI

- 1 lub 2 kostki sera halloumi do podania
- oliwa
- chilli
- cytryna



SKŁADNIKI NA KANAPKĘ Z GRILLOWANYM SEREM HALLOUMI

- ulubione pieczywo
- hummus lub ulubiony sos
- kilka liści sałaty
- pomidor
- czerwona cebula
- papryczka chilli



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ Z GRILLOWANYM SEREM HALLOUMI

- garść sałat
- pomidorki koktajlowe
- prażone orzechy, sezam lub słonecznik
- czerwona cebula
- oliwki
- granat
- oliwa



1 PRZED GRILLOWANIEM

pokrój ser halloumi w 1 cm plastry. Zanim odpalisz grilla przygotuj dodatki, które pomogą w sprawnym podaniu.

2 DO KANAPKI

z grillowanym serem halloumi: czerwoną cebulę pokrój w cienkie plasterki, dodaj drobno posiekaną papryczkę chilli i ocet jabłkowy. Wymieszaj i odstaw. Pomidory pokrój w grube plastry, a pieczywo posmaruj oliwą.

3 DO SAŁATKI

z grillowanym serem halloumi: na suchej patelni upraż orzechy, pokrój w plasterki cebulę (możesz też wykorzystać tą przygotowaną do kanapek - jest świetna), przekrój na połówki pomidorki koktajlowe.

4 MAŁE ZIELONE PAPRYCZKI PADRÓN

są świetnym dodatkiem, wystarczy je skropić oliwą i oprószyć solą.

5 ROZGRZEJ GRILL DO TEMPERATURY 200°C

zmniejsz moc palników do medium. Posmaruj lub spryskaj ruszt olejem, połóż ser i grilluj po 2 minuty z każdej strony. Ser halloumi możesz grillować na rynienkowej stronie rusztu lub na żeliwnej płycie. W tym samym czasie podpiecz również pieczywo i plastry pomidora.

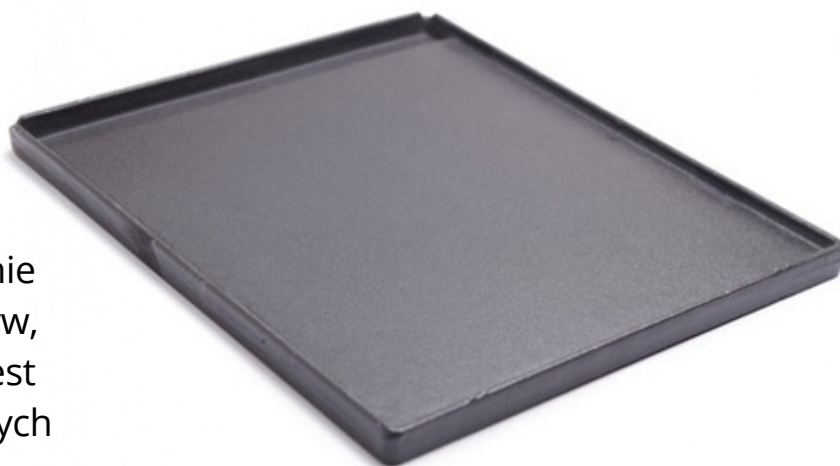
6 SMACZNEGO

Podawaj od razu po ściągnięciu z rusztu, grillowany ser halloumi najlepiej smakuje na ciepło.

ŻELIWNA PŁYTA

INDEKS: 11242

Dwustronna płyta żeliwna z matową porcelanową powłoką. Prążkowana powierzchnia po jednej stronie świetnie nadaje się do grillowania mięs i warzyw, natomiast gładka po drugiej stronie jest idealna do przygotowywania delikatnych ryb, owoców morza czy jajek. Umieszcza się ją w miejscu rusztów.



“Akcesoria do grillowania”

Broil King[®]
Great Barbecues Every Time

ROZPYLACZ OLEJU

INDEKS: 50945



Rozpylacz oleju doskonale sprawdza się do spryskiwania olejem żeliwnej płyty np. robieniu pancakes. Polecany do konserwacji rusztów olejem - to najlepszy sposób na zachowanie ich w dobrej kondycji. Rozpylacz nie zawiera aerozoli dlatego jest przyjazny środowisku.



GRILLOWANY SER HALLOUMI W TRZECH ODSŁONACH.

WIĘCEJ PRZEPISÓW
[BROILKING.PL/PRZEPISY](https://broilking.pl/przepisy)

Broil King[®]
Great Barbecues Every Time