



Салата со халуми сирење

Уште една извонредна закуска или салата. Наречете ја како милувате, но овој одличен, лесен и едноставен рецепт може да се направи за многу кратко време и содржи само неколку состојки.



Состојки:

- 50 грама Халуми сирење
- 1 Црвена пиперка
- 3 кришки Чиабата леб
- 20 грама Чери домати
- 1 мало снопче свеж босилек
- маслиново масло

Чекор 1

Прво вклучете го огнот и спремете ја грил тавата за готвење. Во меѓувреме можете да го исчистите семето од пиперката и да ја исечкате на парчиња со средна големина.

Исечкајте го и халуми сирењето на дебели кришки, исто како и лебот.

Чекор 2

Кога тавата доволно ќе се загрее можете да почнете да ги пржите состојките.

Прво на лебот ставете малку маслиново масло и ставете го во грил тавата.

Тоа ќе го направи лебот покрцкав. Отсечете ги рабовите од црвената пиперка и ставете ги заедно со лебот.

Чекор 3

Свртете го лебот неколку пати и ставете му малку маслиново масло и од другата страна. За неколку минути лебот треба да зарумени и да стане крцкав и тогаш е време да го извадите.

Чекор 4

Сега ставете го сирењето да се потпече неколку минути од двете страни, и скоро сте готови. Сервирајте го јадењето редејќи ред сирење, а потоа ред црвена пиперка. Многу е едноставно, но крајниот резултат е извонреден.

Потоа исечкајте неколку чери домати, ставете свеж босилек одозгора и попрскајте со маслиново масло.



Чекор 5

За крај Ви остана најлесната работа – избришете ја грил тавата неколку пати со мокра салфетка и можете да уживате во јадењето.

Совет

Видовте ли што може да се направи со само неколку состојки? Е тоа е готвење. Сигурен сум дека ќе се обидете да го направите ова јадење и очекувам одговор од Вас.

Користени производи:



Грил тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk