



Cepts halloumi siers

Vienkārši pagatavojams un ļoti garšīgs ēdiens – grilēts halloumi siers ar kraukšķīgu garoziņu un sulīgu vidu. Lieliski sader ar svaigiem salātiem un grilētu maizi, padarot to par ideālu izvēli gan vieglām vakariņām, gan uzkodām pie grila.



2-3



15-30 MIN

Nepieciešams

200 g halloumi siera
1/2 tējķ. eļļas
2 ēdamkarotes saldās barbekjū mērces
2 šķēles olīvu maizes
2 saujas salātu pēc izvēles
1–2 redīsi
1 laims
(Pēc izvēles) sriracha majonēze

Pagatavošana

1. Halloumi sieru sagriež gabaliņos un uzsprauž uz iesmiem. Nosusina un viegli ierīvē ar eļļu.
2. Sieru cep uz grila restēm, līdz tas no visām pusēm kļūst zeltaini brūns.
3. Kad siers apcepies, apsmērē to ar barbekjū mērci un vēl īsi apgrilē, lai mērce karamelizējas.
4. Apgrilē maizes šķēles. Pasniedz kopā ar salātiem, sagrieztiem redīsiem un grilēto sieru. Pēc vēlēšanās pārslaka ar laima sulu un papildina ar sriracha majonēzi.