



Sałatka z grillowanym serem halloumi

Autor: kickboxer4

Osób: 4

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

1. Na talerzu układamy rukolę i polewamy ją wcześniej przygotowanym sosem (oliwa z oliwek, cytryna i miód) 2. Dodajemy pokrojone (ugotowane) buraczki, ciecierzycę oraz winogrona. 3. Ser halloumi grillujemy na patelni i dekorujemy nim naszą sałatkę. 4. Całość delikatnie polewamy niewielką ilością sosu balsamicznego. Smacznego!

1. Na talerzu układamy rukolę i polewamy ją wcześniej przygotowanym sosem (oliwa z oliwek, cytryna i miód) 2. Dodajemy pokrojone (ugotowane) buraczki, ciecierzycę oraz winogrona. 3. Ser halloumi grillujemy na patelni i dekorujemy nim naszą sałatkę. 4. Całość delikatnie polewamy niewielką ilością sosu balsamicznego. Smacznego!

1. Na talerzu układamy rukolę i polewamy ją wcześniej przygotowanym sosem (oliwa z oliwek, cytryna i miód) 2. Dodajemy pokrojone (ugotowane) buraczki, ciecierzycę oraz winogrona. 3. Ser halloumi grillujemy na patelni i dekorujemy nim naszą sałatkę. 4. Całość delikatnie polewamy niewielką ilością sosu balsamicznego. Smacznego!

1 paczka rukoli

1 słoik ciecierzycy

2 ugotowane buraczki

20-30 winogron

1 opakowanie sera halloumi

4 łyżki oliwy z oliwek

2 łyżki soku z cytryny

2 łyżki miodu

sos balsamiczny