

HALLOUMI BURGER



2



15 min

Syr halloumi patrí medzi naše vôbec najobľúbenejšie. Máme radi nielen jeho skvelú chuť, ale aj to, že je primárne určený na grilovanie, resp. opekanie na panvici. Jeho príprava je nesmierne jednoduchá a ponúka množstvo možností ako a čo si z neho pripraviť. Perfektne funguje v šalátoch, skvele chutí aj na opečenom krajci dobrého domáceho chleba s nejakou sviežou zeleninou, aj ako prísada do rôznych placiek ([skúste naše grécke kolokithokeftedes](#), ale namiesto fety použite nastrúhaný syr typu halloumi), či ako hlavná hviezda taniera s trochou prílohy ako americké zemiaky, grilovaná zelenina a podobne. A skvele sa hodí aj do vegetariánskej verzie dobrého burgra.

BUDETE POTREBOVAŤ:

syr Karička na panvicu
a gril typu halloumi
(prípadne syr halloumi)
2 plátky baklažánu
2 žemle na burger
vami preferované
šalátové listy
hrst' najemno nastrúhanej
červenej kapusty
na tenko nastrúhaná
mrkva
na jemno narezaná
červená cibuľa
lyžicu majonézy
lyžicu hrubozrnej horčice
lyžičku vínneho octu
lyžičku cukru
lyžicu najemno
nasekanej pažítky
olivový olej podľa chuti
soľ a čerstvo
mleté čierne korenie

A TAKTO NA TO:

1. Najprv pripravte šalát coleslaw, zmiešajte majonézu, horčicu, vínny ocot, cukor, pažítku, citrónovú šťavu a olivový olej, dochuťte soľou a korením. Dresingom nastrúhanú kapustu, mrkvu a cibuľu.
2. Na grile z každej strany dobre opečte syr a baklažán, samozrejme, rovnako dobre vám poslúži aj obyčajná panvica. Syr a baklažán môžete prípadne potierať zmesou olivového oleja a citrónovej šťavy s lyžičkou vášho obľúbeného grilovacieho korenia.
3. Vyskladajte burger. Opečenú žemľu potrite dresingom, uložte šalátové listy, baklažán, syr a na to všetko šalát coleslaw. Dobrota!