



Ljetna salata s hrskavom rižom i halloumi sirom

⌚ 35—40 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za hrskavu rižu:

1 šalica	Kuhane riže (najbolje riža dugog zrna ili basmati)
2 žlice	Maslinovog ulja
1 žličica	♦ Quick & Easy za Grill

Za salatu:

200 g	Halloumi sira
0.5 žličice	♦ Quick & Easy za Grill
200 g	Lubenice
1 kom	Krastavac, veći
150 g	Cherry rajčice
1 kom	Glavica romana ili iceberg salate
	Svježa menta ili peršin za ukras (po želji)

Za dressing:

3 žlice	Ekstra djevičanskog maslinovog ulja
2 žlice	Soka od limuna
1 žličica	Meda
1 žličica	Dijon senfa
	Svježe začinsko bilje, po želji (kopar, timijan, peršin, menta)
	Sol i papar, po ukusu

- 1 Zagrijte pećnicu na 200°C. U većoj zdjeli pomiješajte kuhanu rižu s maslinovim uljem i Q&E Grill začinom. Rižu rasporedite u tankom sloju na lim za pečenje obložen papirom za pečenje.
- 2 Prebacite u pećnicu i pecite 20-25 minuta, povremeno miješajući (svakih 10-ak minuta), dok riža ne postane zlatna i hrskava. Izvadite iz pećnice i ostavite sa strane da se potpuno ohladi i postane još hrskavija.
- 3 Narežite halloumi sir na ploške debljine oko 1 cm i začinite ga Q&E Grill začinom. Zagrijte grill tavu ili običnu tavu na srednje jakoj vatri i rasporedite sir. Pecite ploške halloumija 2-3 minute sa svake strane, dok ne dobiju lijepu zlatnu boju i dok ne omekšaju.
- 4 Lubenicu narežite na kockice, salatu na trakice, cherry rajčice prepolovite, a krastavac narežite na polumjesece. U maloj zdjelici pomiješajte maslinovo ulje, sok od limuna, med, senf, sol i papar. Dobro izmiješajte pjenjačom dok se svi sastojci ne sjedine. Kušajte i po potrebi prilagodite količinu limuna ili meda.
- 5 U veliku zdjelu za salatu stavite narezanu salatu. Dodajte narezanu lubenicu, krastavce i cherry rajčice. Prelijte dresingom i nježno promiješajte kako bi se svi sastojci proželi. Dodajte pečeni halloumi sir i pospite pripremljenom hrskavom rižom.

