



# Poletna solata s hrustljivim rižem in sirom halloumi

🕒 25–30 Min   

## Priprava

### Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

#### Za hrustljavi riž:

- 1 skodelica Kuhanega riža (najboljši je dolgozrnati ali basmati)
- 2 žlici Oljčnega olja
- 1 žlička ♦ Žar zelenjava, začimbna mešanica

#### Za solato:

- 200 g Sira halloumi
- 0.5 žličke ♦ Žar zelenjava, začimbna mešanica
- 200 g Lubenice
- 1 Velika kumara
- 150 g Češnjevih paradižnikov
- 1 glava Ledenke
- Sveža meta ali peteršilj po želji

#### Za preliv:

- 3 žlice Ekstra deviškega oljčnega olja
- 2 žlici Limoninega soka
- 1 žlička Medu
- 1 žlička Dijonske gorčice
- Sveža zelišča po želji (koper, timijan, peteršilj, meta)
- Sol in poper po okusu

- 1 Pečico segrejte na 200 °C. Riž zmešajte z oljem in začimbami, enakomerno razporedite po pekaču s papirjem za peko. Pecite 20–25 minut in občasno premešajte (na 10 minut), da postane zlatorjav in hrustljiv. Ohladite.
- 2 Halloumi sir narežite na 1 cm debele rezine, posujte z začimbami in popecite v ponvi ali na žaru 2–3 minute na vsaki strani, da dobi lepo barvo.
- 3 Lubenico narežite na kocke, kumaro na polmesece, paradižnike prerežite na pol in solato narežite.
- 4 Zmešajte sestavine za preliv. Po okusu dodajte več limone ali medu.
- 5 Solato razporedite v skledo, dodajte zelenjavo in lubenico. Prelijte s prelivom, nežno premešajte in obložite s popečenim halloumijem ter hrustljivim rižem.

