Салат с хрустящим рисом и сыром халлуми

25–30 Мин.

Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 200 °C. В большой миске смешайте вареный рис с оливковым маслом и приправой. Распределите рис тонким слоем на противне, застеленном пергаментной бумагой.
2. Выпекайте 20–25 минут, периодически помешивая (примерно каждые 10 минут), пока рис не станет золотистым и хрустящим. Выньте из духовки и дайте полностью остыть.
3. Нарежьте халлуми ломтиками толщиной 1 см и приправьте. Разогрейте сковороду-гриль или обычную сковороду на среднем огне и выложите на нее ломтики сыра. Обжаривайте по 2–3 минуты с каждой стороны до золотистого цвета и размягчения.
4. Нарежьте арбуз кубиками, нашинкуйте салат, разрежьте помидоры черри пополам и нарежьте огурец полукольцами. В небольшой миске смешайте оливковое масло, лимонный сок, мед, горчицу, соль и перец до однородной массы. Попробуйте и при необходимости добавьте еще лимонного сока или меда.
5. Выложите все овощи в большую салатницу. Полейте заправкой и аккуратно перемешайте. Сверху положите жареный халлуми и посыпьте хрустящим рисом. Приятного аппетита!

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

Для хрустящего риса:

300 г	Отварной рис (длиннозерный или басмати)
3 ст.л.	Оливковое масло
1 ч.л.	Приправа для овощей и грибов на углях

Для салата:

200 г	Сыр халлуми
200 г	Арбуз
1 шт.	Огурец
150 г	Помидоры черри
1 кочан	Салат (айберг или романо)
0.5 ч.л.	Приправа для овощей и грибов на углях
По вкусу	Свежая мята и петрушка

Для заправки:

3 ст.л.	Оливковое масло
2 ст.л.	Сок лимона
1 ч.л.	Мед
1 ч.л.	Горчица Дижонская
По вкусу	Соль морская
По вкусу	Перец черный горошек