



Съставки за 2 Порции

◆ = Kotányi Produkte

1	Тиквичка, голяма
0.25 бр.	Диня
200 g	Халуми
40 g	Бадеми
1 ч.л.	◆ 5 Билки Пропансал
1 ч.л.	◆ Рустикана
Щипка	◆ Аромат кайенски пипер, мляк

За дресинга

1 ч.л.	Бадемов крем
1	Скирида чесън, фино нарязана
1 ч.л.	Агаве сироп
4 с.л.	Лимонов сок
4 с.л.	Зехтин
1	Шепа прясно нарязани били
Щипка	◆ Морска сол
Щипка	◆ Черен пипер на зърна

Салата с гриловани тиквички и диня

⌚ 20–30 Минути ◀ ▶ ▶

Подготовка

- С помощта на белачка за зеленчуци нарежете тиквичките по дължина на тънки ивици. Овкусете с микса 5 Билки Пропансал. Нарежете динята на резени. Нарежете халумито на малки кубчета и овкусете с Рустикана и щипка кайенски пипер.
- Запечете бадемите на сух тиган (или на грил.)
- Поставете тиквичките, парчетата диня и халуми върху грила на умерен огън и гответе за 2-3 минути от двете страни.
- За да направите дресинга: Комбинирайте всички съставки в купа и овкусете със сол и пипер на вкус.

