



Салата с гриловани тиквички и диня

🕒 20–30 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1	Тиквичка, голяма
0.25 бр.	Диня
200 g	Халуми
40 g	Бадеми
1 ч.л.	♦ 5 Билки Провансал
1 ч.л.	♦ Рустикана
Щипка	♦ Лют кайенски пипер, млян

За дресинга

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

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

