



Ingrediente 2 Porții

🔪 = Kotányi Produkte

Pentru orezul crocant:

1 Cană	Orez gătit (de preferat cu bob lung sau basmati)
2 linguri	Ulei de măsline
1 linguriță	🔪 Grill grătar amestec de aseasonare

Pentru salată:

200 g	Brânză halloumi
0.5 linguriță	🔪 Grill grătar amestec de aseasonare
200 g	Pepene roșu
1	Castravete mare
150 g	Roșii cherry
1	Salată verde (romaine sau iceberg)
	Mentă proaspătă sau pătrunjel, pentru decor (opțional)

Pentru dressing:

3 linguri	Ulei de măsline extravirgin
2 linguri	Suc de lămâie
1	Miere
1 linguriță	Muștar Dijon
	Verdețuri proaspete, după preferință (mărar, cimbru, pătrunjel, mentă)
	Sare și piper, după gust

Salată de Vară cu Orez Crocant și Brânză Halloumi

🕒 — Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Preîncălzește cuptorul la 200°C. Într-un bol mare, amestecă orezul gătit cu uleiul de măsline și condimentele Kotányi. Întinde amestecul într-un strat subțire pe o tavă tapetată cu hârtie de copt.
- 2 Coace timp de 20–25 de minute, amestecând din când în când (aproximativ la fiecare 10 minute), până când orezul devine auriu și crocant. Scoate din cuptor și lasă-l să se răcească complet – se va face și mai crocant pe măsură ce se răcește.
- 3 Taie brânza halloumi în felii de aproximativ 1 cm grosime și condimentează-o cu amestecul Kotányi. Încălzește o tigaie grill sau una normală la foc mediu și rumenește feliile de brânză timp de 2–3 minute pe fiecare parte, până devin aurii și moi.
- 4 Taie pepenele în cuburi, rupe salata, taie roșiile cherry în jumătăți și castravetele în semiluni. Într-un bol mic, amestecă bine ingredientele pentru dressing: ulei de măsline, suc de lămâie, miere, muștar, sare și piper. Gustă și ajustează sucul de lămâie sau mierea, după preferință.
- 5 Așază salata într-un bol mare. Adaugă pepenele, castravetele și roșiile cherry. Toarnă dressingul deasupra și amestecă ușor. La final, adaugă feliile de halloumi la grătar și presară orezul crocant deasupra.

