Лятна салата с препечен ориз и сирене халуми

20—30 Минути

Подготовка

1 Загрейте фурната на 200°C предварително. В голяма купа, разбъркайте ориза със зехтина и подправките. Разпределете равномерно в тава, покрита с хартия за печене.

2 Опечете ориза във фурната за 20-25 минути, като разбъркате след 10 минути, за да се запече хубаво от всяка страна. Извадете от фурната и оставете да изстине – така ще стане още по-хрупкав.

3 Нарежете сиренето халуми на парчета с дебелина 1 см и овкусете с мелничката за Билки по гръцки на Kotányi. Загрейте тиган и запечете парчетата сирене в него за 2-3 минути от всяка страна.

СЪВЕТ: Препоръчваме да използвате грил тиган, ако имате такъв.

4 Накъсайте салатата, разполовете чери доматите и нарежете краставицата на полумесеци. Нарежете пресните подправки за дресинга на ситно, ако ще използвате такива. Разбъркайте с останалите съставки за дресинга.

СЪВЕТ: Добавете около 200 g диня, нарязана на кубчета, към салатата по желание.

5 Сложете зеленчуците в купа и овкусете с дресинга. Завършете със сирене халуми, поръсете с хрупкав ориз и сервирайте.

Съставки за 2 Порции

= Kotányi Produkte

200 g	Сирене халуми
½ ч.л.	Билки по гръцки
1 бр.	Краставица
150 g	Чери домати
1 бр.	Салата айсберг

За дресинга

3 с.л.	Зехтин
2 с.л.	Лимонов сок
1 ч.л.	Мед
1 ч.л.	Дижонска горчица
4-5 стръка	Пресни билки (копър, магданоз, джоджен)
	Морска сол
	Черен пипер на зърна

За ориза

1 ч.ч.	Сварен ориз (дългозърнест или басмати)
2 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	Билки по гръцки