



Літній салат з хрустким рисом та сиром халумі

🕒 — хв ❤️ ❤️ ❤️

Приготування

Інгредієнти 2 порц.

♦ = Kotányi Produkte

Для хрусткого рису:

1 склянка	Звареного рису (краще довгозернистий або басматі)
2 ст.л.	Оливкової олії
1 ч.л.	♦ Суміш пряних трав

Для салату:

200 г	Сиру халумі
0.5 ч.л.	♦ Томати з травами та оливками
200 г	Кавуна
1	Огірок
150 г	Помідорів чері
200 г	Салату айсберг
	Свіжа м'ята або петрушка для прикраси (за бажанням)

Для заправки:

3 ст.л.	Оливкової олії
2 ст.л.	Лимонного соку
1 ч.л.	Меду
1 ч.л.	Діжонської гірчиці
	Свіжі трави за бажанням (кріп, чебрець, петрушка, м'ята)
	♦ Сіль морська йодована
	♦ Чорний перець горошок

- 1 Розігріти духовку до 200°C. У великій мисці змішати зварений рис з оливковою олією та "Сумішшю пряних трав" від Kotányi. Викласти рис тонким шаром на деко, застелене пергаментом.
- 2 Запікати 20–25 хвилин, періодично помішувати (приблизно кожні 10 хвилин), до утворення золотистої скоринки. Вийняти з духовки й дати повністю охолонути — під час охолодження рис стане ще хрусткішим.
- 3 Нарізати сир халумі скибками завтовшки 1 см і приправити спеціями. Розігріти гриль-сковороду (або звичайну) на середньому вогні та обсмажувати халумі по 2–3 хвилини з кожного боку — до утворення золотистої скоринки й м'якості.
- 4 Нарізати кавун кубиками, подрібнити салат, розрізати помідори навпіл, а огірок — півмісяцями. У невеликій мисці збити оливкову олію, лимонний сік, мед, гірчицю, сіль і перець до однорідності. За потреби відрегулювати смак — додати ще лимонного соку або меду.
- 5 У велику салатну миску викласти листя салату, додати кавун, огірок і помідори. Полити заправкою та обережно перемішати. Зверху викласти халумі й посипати хрустким рисом.

Смачного!

