




Halloumi na pędach chmielu z posypką kwiatową

 Nikita

Polecane na: [danie główne, przystawki i przekąski, z grilla](#)

Kuchnia (region): [arabska, polska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 2 porcje

Składniki:

ser halloumi - 1 opakowanie
pędy dzikiego chmielu - 2 garść
masło - 1 łyżka
oliwa z oliwek - 1 łyżeczka

sól z czosnkiem niedźwiedzim (lub ziołowa) - - do smaku
kwiaty: forsycji, fiołka wonnego, prymulki, magnolii - - trochę
chutney żurawinowy lub konfitura żurawinowa - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zebrane pędy dzikiego chmielu opłukać i osuszyć na sicie. Rozgrzać patelnię grillową, posmarować odrobinę olejem za pomocą pędzelka. Ser halloumi przekroić na pół i obsmażyć z obu stron na patelni.

KROK 2: Na patelni rozgrzać delikatnie masło z dodatkiem oliwy i wrzucić pędy chmielu, dusić na małym ogniu około 2-3 minuty. Pod koniec posolić np. solą czosnkową <https://gotujwstylueko.pl/przepisy/domowa-sol-z-czosnkiem-niedzwiedzim>

KROK 3: Przygotować 2 talerze, na każdym rozłożyć połowę pędów dzikiego chmielu. Na chmielu położyć ser halloumi, a na serze po łyżeczce żurawiny. Posypać kwiatami jadalnymi i natychmiast podawać np. z domowym pieczywem.