Grilowana pita z serem halloumi

Olla

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **grecka**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- chlebki pita - 3 szt.
- ser halloumi - 200 g
- pomidory - 1 szt.
- czerwona cebula - 1 szt.
- papryka zielona - 1/2 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- sól, pieprz - do smaku
- melasa z granatem - 2 łyżka
- natka pietruszki - 1/2 pęk
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- jogurt naturalny - 150 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ser, paprykę i pomidory kroje w drobną kostkę, czosnek drobno siekam razem z cebulą. Dodaje pozostałe składniki i mieszam. Napełniam nadzieniem przekrojone pity, układam na blaszce i piekę w piekarniku w temp 220'C ok 20 min.
Podaję z jogurtem naturalnym