



Halloumi z sałatką z ogórka i salsą oliwkową

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

ser halloumi - 200 g	zielone oliwki bez pestek - 6-7 szt.
ogórek sałatkowy - 1 szt.	czarne oliwki bez pestek - 6-7 szt.
ogórek melonowy (lub zwykły) - 1 szt.	cytryna - 1/2 szt.
natka pietruszki drobno posiekana - 3 łyżka	oliwa z oliwek - 2-3 łyżka
kolendra liście drobno posiekane - 2 łyżka	cebula dymka drobno posiekana - 1 łyżka
mięta świeża liście drobno posiekane - 1 łyżka	pomidorki koktajlowe - 15-20 szt.
salsa: -	sól i pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zetrzeć skórkę z cytryny, obrać cytrynę, usunąć wszystkie błonki i pokroić miąższ na małe kawałki. Ogórki (mogą być dowolne, ja użyłam melonowego i sałatkowego japońskiego) pokroić w półplasterki, jeżeli nasiona są duże to należy je wydrążyć.

Salsa: Zielone i czarne oliwki, 1-2 łyżki oliwy z oliwek, startą skórkę z cytryny i 1/2 miąższu cytryny, połowę posiekanych ziół (natki, kolendry i mięty) włożyć do blendera i rozdrobnić w ten sposób, aby były widoczne małe kawałeczki (nie na pastę). Salsę z oliwek doprawić solą i pieprzem do smaku.

Sałatka z ogórka: Pozostałe posiekane zioła, pozostałą miążgę cytrynową, kawałki ogórka, cebulę dymkę, 1 łyżkę oliwy z oliwek, sól i pieprz włożyć do miski i wymieszać. Dodać pomidorki koktajlowe przekrojone na pół i ponownie wymieszać.

Na patelni grillowej rozgrzać odrobinę oliwy z oliwek i usmażyć ser halloumi na złoty kolor.

KROK 2: Na 2 talerzach ułożyć sałatkę z ogórków, obok usmażony ser halloumi, na wierzchu ułożyć salsę z oliwek i podawać.