Chrupiące placki z halloumi z frytkownicy beztłuszczowej

Greckie placki z chrupiącym halloumi, warzywami i kremowymi sosami – idealne na lekki, kolorowy posiłek. Gotowe w mniej niż pół godziny, bez smażenia na patelni

Ilość porcji: 4

Czas przygotowania: 25 min

Składniki



- 4 greckie placki typu flatbread
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 250 g sera halloumi, pokrojonego w plastry
- 1 czerwona cebula, pokrojona w cienkie krążki
- 2 łyżki octu z białego wina
- 200 g tzatziki
- 200 g hummusu
- Garść greckich oliwek, bez pestek, pokrojonych
- 4 łyżeczki ziaren granatu
- 8 pomidorków koktajlowych, pokrojonych
- 2 duże garści rukoli
- Miód do polania
- 1 łyżka posiekanych pistacji

Wykonanie:

Osusz halloumi ręcznikiem papierowym.
Pokrojoną cebulę zalej octem i odstaw do szybkiego marynowania.
Posmaruj halloumi oliwą, ułóż w koszyku frytkownicy i piecz w 200°C przez 8–10 minut, obracając w połowie.
Gotowy ser owiń folią, by nie wystygł.
Skrop placki wodą i podgrzej je we frytkownicy przez 5 minut w 200°C.
Odcedź cebulę.
Ułóż placki na talerzach. Rozsmaruj na nich hummus i tzatziki, dodaj halloumi, a następnie pozostałe składniki.
Na koniec polej miodem i posyp pistacjami.