Szaszłyki z sera halloumi i warzyw

Halloumi to cypryjski ser z mleka owczego, z dodatkiem mleka koziego i krowiego. Jest to ser o zwartej konsystencji świetnie nadający się do smażenia lub grillowania

Ilość porcji: 4

Czas przygotowania: 20

Składniki

- 2 średnie cukinie
- 1 czerwona papryka, pokrojona na kawałki
- 1 duża czerwona cebula
- 250 g sera halloumi pokrojonego na 16 kawałków
- 16 pomidorków koktajlowych
- 1 łyżka oliwy
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżeczki świeżo posiekanych listków tymianku
- 1 łyżeczka musztardy dijon
- chlebki pita do podania

Wykonanie:

Pokrój cukinię na plasterki, a cebulę na kawałki. Nadziej
warzywa i ser na 8 małych lub 4 duże szpadki do szaszłyków.
W małej miseczce wymieszaj oliwę, sok z cytryny, posiekane listki tymianku i musztardę.
Posmaruj szaszłyki marynatą. Połóż na rozgrzanym grillu
ustawionym na średnią temperaturę. Grilluj, aż ser się zrumieni, a warzywa lekko zmiękną.
Zdejmij szaszłyki z grilla, a następnie podgrzej na nim chlebki pita.
Podawaj szaszłyki skropione resztą marynaty, z ciepłymi chlebkami pita.

© Breville