

Špagety so zeleným pestom a grilovaným syrom typu halloumi

Potrebuje

- - 200 g Karička Syr na gril typu halloumi chutný klasik
- - 400 g špagiet
- - 250 g baby mrkvy
- - 1 PL medu
- - 20 g masla
- - 1 hrst' čerstvého koriandra
- - 1 hrst' rukoly
- - 4 PL olivového oleja
- - 1 citrón
- - soľ
- - sezamové semienka

Postup

1. Rúru vyhrejeme na 180 °C.
2. Na plech vystlaný papierom na pečenie poukladáme baby mrkvu, ktorú potrieme medom a maslom.
3. Pečieme v rúre 30 minút, v polovici pečenia mrkvu otočíme.
4. Špagety uvaríme podľa návodu.
5. Do mixéra dáme koriander, rukolu, šťavu z citróna, olivový olej, soľ a rozmixujeme.
6. Karička syr typu halloumi na gril nakrájame na plátky, poukladáme na rozpálený gril a z oboch strán opečieme.
7. Špagety podávame s bylinkovým pestom, grilovaným syrom typom halloumi a pečenou mrkvou, ktorú posypeme sezamovými semienkami.

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

nízka

čas:

vyše 30 minút

porcie: