

Tortilla s grilovaným syrom typu halloumi

Potrebuje

- - 200 g Karička Syr na gril typu halloumi chutný klasik
- - cherry paradajky
- - 3 tortilly
- - olivový olej
- - červenú cibuľu
- - #Tzatziki:
- - 150 g uhorky
- - 140 g gréckeho jogurtu
- - 1 PL citrónovej šťavy
- - vetvička kôpru
- - 2 strúčiky cesnaku
- - #Batatové hranolčky:
- - 500 g batatov
- - 1 ČL sušeného rozmarínu
- - ½ ČL soli
- - ½ ČL mletej červenej papriky
- - 2 PL olivového oleja
- - ½ ČL sušeného cesnaku

Postup

1. Uhorky očistíme, nastrúhame na strúhadle, primiešame jogurt, pokrájaný kôpor, pretlačený cesnak a šťavu z citróna.
2. Syr typu halloumi nakrájame a opečieme na olivovom oleji z oboch strán.
3. Uhorky nakrájame na mesiačiky, cherry paradajky na krúžky a cibuľu na drobné kúsky.
4. Bataty očistíme a nakrájame na rovnomerné hranolčky. V miske zmiešame hranolčky s olivovým olejom a primiešame koreniny: rozmarín, mletú červenú papriku, sušený cesnak a soľ.
5. Hranolčky poukladáme na papier na pečenie a pečieme v rozohriatej rúre na 220 °C 20 minút, otočíme a pečieme ďalších približne 5 minút.
6. Na tortillu natrieme tzatziki, poukladáme uhorky, cherry paradajky, cibuľu a chrumkavý syr typu halloumi.
7. Hotovú tortillu zrolujeme a podávame s batatovými hranolčkami.

Tento recept nám posielajú:

náročnosť:

nízka

čas:

do 15 minút

porcie: