

Karička syr na panvicu a gril typu halloumi s orient omáčkou, naan plackou a ryžou

Potrebuje

- - • Karička syr na panvicu a gril typu halloumi Bylinky
- - • jazmínová ryža
- - • olej na opekanie
- - #Na placky
- - 300 gramov hladkej múky
- - 120 gramov gréckeho jogurtu
- - 100 ml vlažnej vody
- - 7 gramov suchého instantného droždia
- - 1 a ½ PL olivového oleja
- - 1 ČL soli
- - #Cesnakové maslo
- - 40 g masla
- - 1-2 strúčiky cesnaku, prelisovaného
- - hrst čerstvého koriandra, nakrájaného na drobné kúsky
- - #Orient omáčka
- - 400 g paradajkovej omáčky
- - 100 ml smotany na šľahanie
- - 30 gramov masla
- - 1 červená cibuľa, nakrájaná na malé kúsky
- - 2 strúčiky cesnaku, nakrájaného na malé kúsky

- - 2 PL slnečnicového oleja
- - 1 ČL čerstvého zázvoru, nakrájaného alebo nastrúhaného
- - 1 ČL garam masaly
- - 1 ČL mletej rasce
- - 1 ČL sušeného koriandra
- - 1 ČL čili vločiek
- - ½ ČL kurkumy
- - 25 gramov mandľových plátkov
- - 1 PL citrónovej šťavy
- - soľ

Postup

Naan placky:

1. V miske zmiešame múku, vodu, droždie, grécky jogurt, olivový olej a soľ. Vypracujeme hladké cesto.
2. Cesto prikryjeme utierkou a necháme kysnúť približne hodinu.
3. Cesto na pomúčenej doske rozdelíme na 8 rovnakých častí.
4. Vytvarujeme guľky, kôpky cesta po okrajoch prekladáme prstami do stredu po celom obvode
5. Cesto otočíme švom nadol a zaťahujeme ho v spodnej časti dlaňami, aby bol vrch cesta hladký a bez prasklín.
6. Guľku cesta rozvalkáme na pomúčenej doske na tenkú placku.
7. Na panvici zohrejeme olej a opečieme rozvalkané cesto z oboch strán.

Cesnakové maslo:

1. Na panvici roztopíme maslo, pridáme prelisovaný cesnak a nakrájaný koriander a potrieme vrch upečených naan placiek.

Chrumkavý Karička syr na panvicu a gril typu halloumi Bylinky:

1. Karička syr na panvicu a gril typu halloumi Bylinky nakrájame na kocky, zohrejeme panvicu s olejom a syr opečieme do chrumkava.

Orient omáčka:

1. Na panvici zohrejeme 1 PL oleja a restujeme cibuľu do sklovita.
2. Pridáme zázvor, cesnak, garam masalu, rascu, sušený koriander, kurkumu a čili a krátko restujeme.
3. Zalejeme paradajkovou omáčkou, prisypeme mandle a necháme dusiť 10 minút.
4. Omáčku rozmixujeme tyčovým mixérom.
5. Na záver primiešame smotanu, maslo, citrónovú

šťavu a osolíme.

6. Jazmínovú ryžu uvaríme podľa návodu.

7. Orient omáčku servírujeme s chrumkavým Karička syrom na panvicu a gril typu halloumi Bylinky, naan plackou, jazmínovou ryžou a čerstvým koriandrom.

Tento recept nám posiela:

náročnosť:

čas:

porcie: