

# Branza Halloumi la gratar cu salata si otet balsamic cu miere



Branza Halloumi la gratar cu salata si otet balsamic cu miere: prima reteta greceasca de dupa vacanta si **reteta** cea mai apreciata de Bogdi...pe care, insa, o sa-l deconspir putin, haha!!!! Pentru ca **la mare** nici n-a vrut sa se uite in farfuria mea cu halloumi la gratar iar acum a devorat tot platoul (fara costitele de porc, bineinteles ☐ ).

Astazi mergem din nou la cumparaturi, pentru ca mai vrea o portie, numai ca de data asta nu ne vom mai rasfata cu branza Halloumi luata direct de pe raft, din Grecia, ci cu ce vom gasi prin magazinele din Timisoara... Totusi, speram sa gasim o alternativa la fel de gustoasa, o branza cipriota la fel de indrazneata, care sa scartaie la fel de tare intre dinti, atunci cand musti din ea ☐

Otetul balsamic cu miere e o revelatie!!!! Il ador pur si simplu! Si merge atat de bine cu halloumi si cu salata, incat nici nu mai e nevoie de carne! Daca stiam ca e atat de bun, imi mai luam o

sticluta :))

## **Ingrediente:**

- 225-250 g branza Halloumi
- salata romana, iceberg sau salata chinezeasca
- otet balsamic cu miere
- rosii cherry (optional)
- sferturi de lamaie

!!! Branza Halloumi pe care am folosit-o eu a fost deja sarata si condimentata (menta), asa ca nu am mai adaugat deloc sare. Si nici piper sau oregano, cum m-am gandit initial ☐ Dar voi, daca vreti, le puteti adauga!

## **Mod de preparare:**

Am lasat formatul asta cu „ingrediente” si „mod de preparare”, pentru ca asa-mi incep fiecare reteta, dar preparatul de astazi chiar nu implica nicio preparare ☐

E foarte simplu, se feliaza branza Halloumi...aici, in poza de mai jos, impreuna cu otetul balsamic cu miere:





Feliile se prajesc pe gratar (sa fie incins si uns cu ulei de masline), pe fiecare parte, cate 1 minut sau pana cand se formeaza celebrele dungii ☐



Salata se stropeste cu otet balsamic cu miere (eu am pus langa si niste rosii cherry, pentru ca sunt obsedata de ele ☐ ) iar halloumi

se stropeste cu zeama de lamaie (Bogdi a vrut fara lamaie):



Si asta e toata reteta! Pe care am savurat-o cu maaaare placere!!!! :))

Sper mult s-o incercati si voi!