

Ser z grilla w ziołach z grzanką chlebową

Składniki

250 g	sera halloumi lub inny z krowiego mleka
200 g	pomidorki koktajlowe
	garść kolendry
1	łyżka miodu
1	limonka
100 ml	oliwy
	zioła sałatkowe do marynaty (suszone)
1	ząbek czosnku
	bagietka lub chleb

Przygotowanie:

1. Ser marynujemy przez 30 minut w marynacie z oliwy i ziół sałatkowych.
2. Przygotowanie marynowanego sera z grilla zaczynamy od grillowania pomidorków koktajlowych do momentu, aż skórka się zarumieni i popęka. Warzywa zostawiamy do ostygnięcia, kroimy je na większe kawałki, siekamy kolendrę i dodajemy odrobinę marynaty spod sera.
3. Kolejnym etapem przygotowania grillowanego sera z grzankami jest posiekanie ząbku czosnku i skropienie całości sokiem z połowy limonki. Dodajemy łyżkę miodu i doprawiamy solą i pieprzem. Oto salsa do marynowanego sera z grilla.
4. Grzanki smarujemy oliwą i zrumieniamy na ruszcie. Ser grillujemy po minucie z każdej strony. Uwaga! Bardzo szybko się topi. Marynowany ser z grilla układamy na grzankach. Dekorujemy salsą i gotową.