



## Grilovaný sýr Halloumi s chilli

Ingredience

sýr Halloumi: **250 g**  
chilli paprička: **1 ks**  
olivový olej: **3 PL**  
citronová šťáva: **1 PL**

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Sýr Halloumi nakrájíme na špalíčky, chilli papričky na kroužky. Pro mírnější pálivost můžeme z chilli papriček odstranit semínka. Chilli smícháme s olivovým olejem a sýr touto marinádou potřeme. Necháme asi 2 hodiny marinovat v lednici. Sýr Halloumi napícheme na špejli a grilujeme na rozehrátém...**

## Grilovaný sýr Halloumi s chilli - recept

**Sýr Halloumi** nakrájíme na špalíčky, chilli papričky na kroužky. Pro mírnější pálivost můžeme z chilli papriček odstranit semínka. Chilli smícháme s olivovým olejem a sýr touto marinádou potřeme. Necháme **asi 2 hodiny marinovat** v lednici. Sýr Halloumi napícheme na špejli a grilujeme na rozehrátém grilu **z každé strany asi 2 minuty** dozlatova. Sýr můžeme i upéct **při teplotě 200 °C**.

Hotový **grilovaný sýr Halloumi s chilli** zakápneme citronovou šťávou a můžeme posypat sušeným chilli nebo čerstvě mletým pepřem. Záleží na tom, jak moc pálivá jídla preferujeme.

**TIP:** Špejle na grilování namočíme **na 10 minut do studené vody**. Předejdeme tím jejich hoření během grilování.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí