

Grillowany ser halloumi z sosem pieczarkowym



Autor: **Futka**

Przepisów: **986** Ocena: **27010**



1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Futka | Smaker

Składniki:

- 220 g sera Halloumi
- FRYTKI Z BATATÓW:
- 2 bataty
- 0,5 łyżeczki tymianku
- 0,5 łyżeczki papryki wędzonej
- 2 łyżki oleju
- sól i pieprz
- SOS PIECZARKOWY:
- 250 g brązowych pieczarek
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku
- 200 g śmietanki kremówki
- 1/3 szklanki bulionu
- 1 łyżeczka mąki
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oliwy
- gałka muskatołowa
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- pieprz (czarny i biały)
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Bataty obieramy i kroimy na frytki. Olej łączymy z tymiankiem, papryką wędzoną, solą i pieprzem. W mieszance obtaczamy pokrojone bataty i układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Blaszke wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C na około 20 minut.
- 2 Pieczarki oczyszczamy i kroimy w plastry. Cebulkę szklimy na oleju, a następnie dodajemy drobno posiekany czosnek oraz pokrojone pieczarki. Po odparowaniu wody z pieczarek, zalewamy je odrobiną bulionu, dodajemy śmietankę, gałkę muskatołową i dusimy przez chwilę. Na koniec dodajemy łyżeczkę mąki (dodaję ją przez małe sitko, cały czas mieszając sos), posiekaną natkę pietruszki oraz doprawiamy solą, czarnym i białym pieprzem.
- 3 Ser halloumi kroimy w około 1,5 cm plastry, które lekko skrapiamy oliwą z oliwek i grillujemy na patelni grillowej z obu stron. Gotowy ser podajemy z sosem pieczarkowym oraz upieczonymi

frytkami z batatów.



4 Ser Halloumi możemy grillować także na tradycyjnym grillu lub obsmażyć go na zwykłej patelni.

Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu: