



# Snídaňový špíz s halloumi a bylinkami

## Recepty



Svačinka



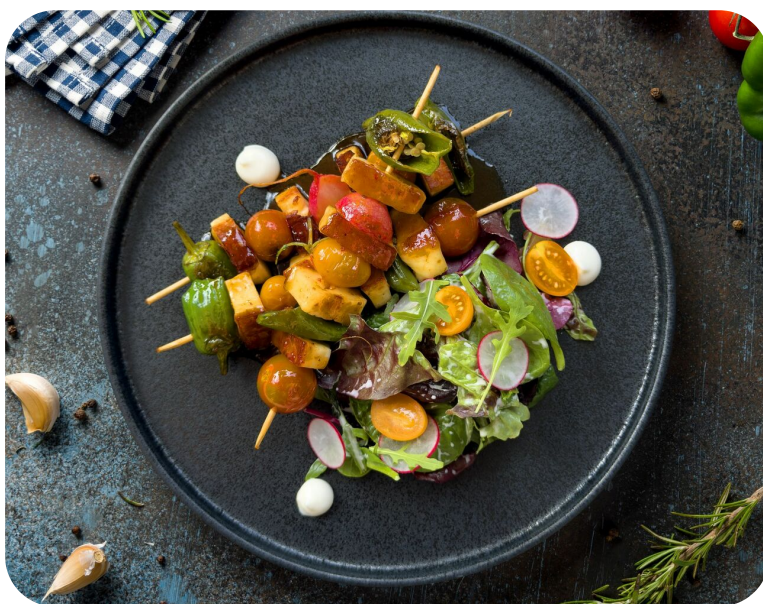
Pro každý den



20 min



2



1.3

4



## Budete potřebovat

Halloumi sýr	250g
Cherry rajčata	cca 12ks
Červená paprika	1ks
Ředkvičky	6ks větších
Vitana marináda Medová	Dle potřeby
Listový salát (mix)	cca 100g
Marináda Česnek a bylinky	cca 60ml

# Příprava receptu

Postup:

## 1. Příprava špízů:

- Halloumi nakrájej na větší kostky (cca 2–2,5 cm).
- Papriku očisti a nakrájej na kousky podobné velikosti jako halloumi.
- Ředkvičky překroj napůl (větší i na čtvrtiny).
- Všechnu zeleninu a halloumi napíchej střídavě na špejle (cca 2 cherry rajčata, 2 kousky papriky, 2 kousky halloumi, 1–2 ředkvičky na špíz).

## 2. Marinování:

- Hotové špízy potřete nebo ponořte do medové marinády Vitana a nech odležet min. 30 minut (ideálně přes noc v lednici).

## 3. Grilování / opékání:

- Opékej špízy na grilu, grilovací pánvi nebo v troubě dozlatova – halloumi by měl být zlatavý a zelenina měkčí, ale stále pevná (cca 6–8 minut ze všech stran).

## 4. Servírování:

- Na talíř dej hrst čerstvého listového salátu.

- Pokapej česnekovým dresinkem.
- Přidej 3 horké špízy a podávej.