Snídaňový špíz s halloumi a bylinkami

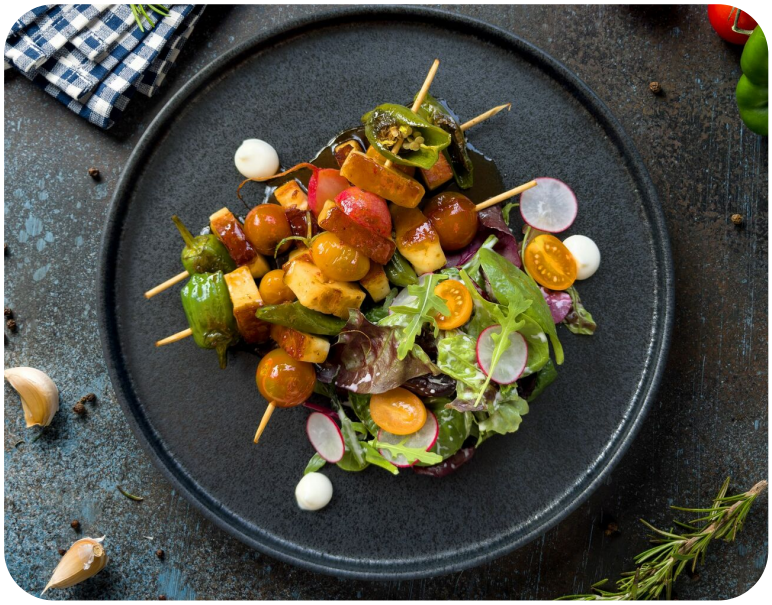
Recepty

Svačinka

Pro každý den

20 min

2



3.5

22

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.