

**Рецепты блюд с сыром Халуми**

Здравствуйте!

Вы заказали у нас на пробу сыр для гриля "Халуми".

И пока он до Вас доезжает,  мы решили предложить Вам несколько вариантов блюд с этим сыром, то, что используем мы и наши партнеры рестораторы.

Классически сыр Халуми используют в нескольких вариациях :

* жареный сыр, как моно продукт;
* жареный сыр с овощами в разных комбинациях;
* жареный сыр со сладостями (клубникой,  джемами, сиропами);

Мы остановимся на соленых блюдах

Итак:

Сыр Халуми жареный на гриле



Ингредиенты.:

* 250 гр сыра Халуми
* 1 ч ложка растительного масла
* пряные специи из помола перцев , куркумы,

Приготовление
1. Сыр нарезать ломтиками по 1 см толщиной
2. Ломтики слегка смазать растительным маслом для равномерного распределения специй и немного присыпать смесью специй
3. Жарить 1-2 мин на электрогриле до румяной корочки
4. Подавать  на лаваше, сверху украсить крупной морской  солью

Рекомендован, как закуска к Пиву

Рецепт от Таукишева Дмитрия , ресторан “Crazy BBQ»

Роллы из Халуми и бекона



Ингредиенты:

* 250 г Халуми
* 10 ломтиков копченого бекона или панчетты
* 1 столовая ложка нарезанного зеленого лука

Приготовление :
1 .Разогрейте духовку до 200 градусов
    Разрежьте Халуми на 15-20 поперечных палочки.
    Растяните каждый тонкий кусочок бекона тыльной стороной ножа.
   Приправьте черным перцем и зеленым луком

2 . Оберните бекон вокруг Халуми по спирали и уложите на лист для выпечки.
     Выпекать в течение 10-12 минут или пока бекон не начнет румяниться
      и покрываться хрустящей корочкой

Салат с Халуми, апельсинами и мятой



Ингредиенты:

* 3 средних апельсина
* 1 пучок мяты (листья)
* 4 чайные ложки белого винного уксуса
* 3 столовые ложки оливкового масла
* 2 по 250 г кусочка Халуми
* 50 г грецкого ореха
* 150 г рукколы, салата, шпината

Приготовление:
1. Нагрейте большую сковороду на сильном огне или разогрейте гриль
В большой миске смешайте дольки апельсина, листья мяты, уксус и оливковое масло и аккуратно перемешайте
2. Резрежьте  поперек каждый кусочек Халуми на несколько полосок , либо на 8-10 кубиков либо же оставьте кусочки целыми и обжарьте их на сковороде по 1-2 мин до румяной корочки
3. В апельсины с мятой добавьте грецкие орехи и листья салата и перемешайте. Положите сверху поджаренные  ломтики Халуми и приправьте слегка черным перцем

**Халуми с овощами в лаваше (лепешке)**

****

Ингредиенты:

* 2 ломтика сыра Халуми
* 1 ст ложка оливкового масла
* Круглая лепешка из тонкого теста (арабская лепешка)
* Сладкий перец
* Баклажан
* Несколько веточек петрушки
* 4 дольки лимона

Приготовление:

* 1. Поджарить  с двух сторон 2 кусочка сыра Халуми  на сковороде до румяной корочки
	2. Тем временем нагреть над огнем лепешки в течение нескольких секунд с каждой стороны
	3. Нарежьте тонкими дольками перец и баклажаны и поджарьте их на сковороде на оливковом масле.
	4. Добавьте к ним оливки и сок 2-х долек лимона и перемешайте
	5. Выкладывать на лепешку смесь овощей, веточки петрушки и сыр Халуми, украсив сверху дольками лимона

желаем Вам творческих экспериментов с сыром и восторженных взглядов близких.

Приятного аппетита и до новых встреч.

В будущем вы можете заказывать сыр Халуми в ускоренном режиме с оплатой прямо на сайте по ссылке

[ЗАКАЗАТЬ ХАЛУМИ](http://www.cremaprodotti.com.ua/tm-ericren/17-khalumi-syr-dlya-grilya.html?lutm_source=CogaMail&utm_medium=mail&utm_campign=3_pervih_recepta&utm_content=Knopka_zakaz&utm_term=uskorenno_s_oplatoy_na_saite)