



roladki z serem halloumi

Są takie sytuacje kiedy przychodzi rodzina, znajomi i okazuje się, że część z nich nie je mięsa. Proponujemy potrawę, którą można zrobić bardzo, szybko.

Potrzebny będzie ser halloumi, który zgrillujemy, można na patelni. W tym czasie pełnoziarniste tortille przekrawamy na pół, by wrapy, które powstaną z nich, były poręczne i nic z nich nie wypadło. Wykorzystamy także pomidory, paprykę, cebulę, czosnek, kolendrę zamiennie rukolę. Zresztą otwórzcie lodówkę i zobaczcie, co jest do zużycia. I coś jeszcze? Oczywiście **CREMAJO CHILLI, CURRY, CZOSNEK** oraz **SALSĘ**.

Kiedy serek grilluje się z obu stron, tortille przesmarowuj **CREMAJO CHILLI**. Ile? Tyle, żeby goście nie płakali, że są za ostre. Teraz dodajemy **CREMAJO CZOSNKOWY**. Możemy też dorzucić **SALSĘ**.

Jeśli weźmiecie **CREMAJO CURRY** świetnie z nim zagra mango, pokrojone w paseczki i kolendra. Zamiast kolendry może być rukola lub roszponka. Mogą być suszone pomidory, może być trochę mozzarelli, może być w ogóle bez sera tylko same warzywa. A za to z humusem i z tymi majonezami, cebulą.

Na przesmarowane tortille wrzucamy sery i dodatki, takie, na jakie mamy w tym momencie ochotę. No i zwijamy jak wrapy. W zasadzie można już podać, bo mamy zgrillowany ser. Polecam jednak lekko zgrillować w całości.



**CREMAJO, kolorowo,
smacznie, zdrowo**

Katarzyna Bosacka, oglądajcie kanał EKO Bosacka na YouTube

