



- 80 g brânză halloumi
- 50 g kale
- 70 g ceapă roșie
- 120 g roșii cherry
- 25 g unt
- 1 linguriță ulei de măsline
- 3 g cimbrisor
- 3 căței de usturoi
- 1 ardei iute roșu
- 15 g muștar boabe
- un vârf de șofran
- sare, piper după gust
- 30 ml vin
- coniac după gust
- 5 g zahăr

INGREDIENTE

ETAPE PREPARARE



1



2



3

Pregătim 2 tigăi - una pentru legume și una tip grill pentru halloumi. Punem uleiul la încins în cea pentru legume, iar în cealaltă topim untul.

Călim ceapa în ulei, punem sare și piper după gust, după care adăugăm roșiile cherry, și muștarul. Amestecăm bine.

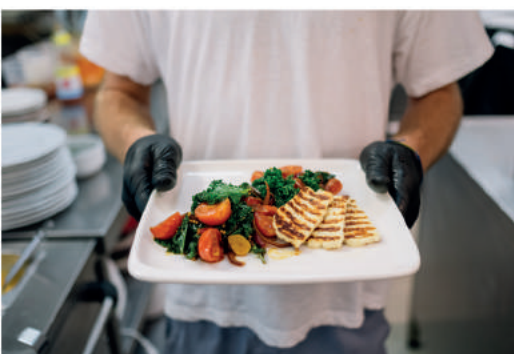
Adăugăm pe rând usturoiul, zahărul brun și ardeii iute. Amestecăm bine după fiecare ingredient, după care stingem cu amestecul de vin și coniac. La final, adăugăm salata kale.



4



5



Adăugăm apoi untul, zahărul, șofranul și amestecăm bine.

În paralel punem halloumi pe grill, câte 3 minute pe fiecare parte, până capătă o crustă aurie.

Poftă bună! :)

REZULTAT

RETETA lui NORBI

Marty Westside

