



SEREM HALUMI SERWOWANY Z POMIDORAMI I TRUSKAWKAMI

Składniki:

- 10 szt. pomidorów koktajlowych
- 10 szt. dużych truskawek
- gruby plaster sera halumi
- 1 czerwona cebula
- 6 liści bazylii
- 2 łyżki octu winnego
- 1/2 łyżeczki cukru
- oliwa
- pieprz
- sól

Wykonanie:

- cebulę pokroić w cienkie pióra, a następnie w małej miseczce zasypać cukrem i zalać octem oraz odstawić na kilkanaście minut
- z truskawek usunąć szypułki i pokroić w ćwiartki, a pomidory przekroić na pół
- w niedużej misce połączyć truskawki z pomidorami, odsączoną cebulką i całość skropić oliwą oraz doprawić solą i pieprzem
- ser usmażyć na patelni (bez tłuszczu) na złoty kolor
- na pomidory i truskawki położyć liście bazylii oraz ciepły ser

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – szefa kuchni restauracji KUCHNIA oraz Agaty Jędraszczak autorki bloga kulinarnego Kuchnia Agaty.