



## JERNEJ KITCHEN

# RADIČ S PEČENIM SIROM ZA ŽAR

*Radič s pečenim sirom za žar je čudovita solata, ki je sveža, lahka in odlična kot hiter zdrav obrok ali priloga za celo družino.*

ZA	4	OSEBE (PRILOGA) ALI 2 GLAVNI JEDI
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	8	MINUT
ČAS SKUPAJ:	18	MINUT

### SOLATA

200 g radiča (goriškega)

150 g (1 mala pločevinka) rjavega Borlotti fižola

250 g sira za žar (halloumi)

1 čajna žlička olivnega olja (za sir)

1 žlica pinjol

1 čajna žlička olivnega olja (za pinjole)

### PRELIV

60 ml olivnega olja

2 žlici limoninega soka

1 čajna žlička medu

1/4 žličke timijana

1/4 žličke origana

### TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

cedilo

skleda

žar ponev

kuhinjska brisačka

### SOLATA

Radič očistimo, natrgamo na večje liste in ga damo v skledo skupaj z odcejenim fižolom.

### POPEČEMO SIR ZA ŽAR

Žar sir narežemo na rezine (centimeter debeline). S papirnato brisačko sir dobro osušimo. Žar ponev pristavimo na močan ogenj, dodamo olivno olje. Sir damo v vročo ponev in pečemo na vsaki strani 2-3 minute.

### PRELIV

Pripravimo preliv. V skodelici premešamo olivno olje, limonin sok, med, timijan, origano in začинimo po okusu s soljo in poprom. Dodamo še žlico vode in prelijemo čez solato v skledi. Dobro premešamo.

### PREPRAŽIMO PINJOLE

V ponev damo žličko olja in na hitro prepražimo pinjole, da lepo zadišijo. Pinjole prestavimo na papirnato brisačko, da odsranimo odvečno olje.

### POSTREŽEMO

Na servirni krožnik razporedimo solato, dodamo pečen sir in posujemo s pečenimi pinjolami. Postrežemo kot svežo prilogo ali lahko vegetarijansko kosilo.