



ορεκτικό με βάση το χαλούμι που δεν θα περάσει απαρατήρητο

Υλικά για 32 μίνι σουβλάκια:

350γρ. χαλούμι (2 κομμάτια)

½ ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο

4 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

32 καλαμάκια για σουβλάκια

Για τη salsa ελιάς:

3 κουτ. σούπας εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

15 ελιές μαύρες, χωρίς κουκούτσια και ψιλοκομμένες

1 κουτ. σούπας κάπαρη ψιλή, ξαρμυρισμένη και ψιλοκομμένη

ξύσμα από 2 λεμόνια

2 κουτ. γλυκού ξίδι από κόκκινο κρασί

1 μικρό κρεμμύδι κόκκινο, κομμένο σε κυβάκια

Ετοιμάζετε τη λεμονάτη salsa ελιάς: ρίχνετε όλα τα υλικά της σ' ένα μικρό μπολ και ανακατεύετε καλά.

Κόβετε κάθε κομμάτι χαλούμι σε οκτώ φέτες του ίδιου μεγέθους. Χωρίζετε κάθε φέτα στα τέσσερα για να φτιάξετε τριάντα δύο κομμάτια.

Ζεσταίνετε μία κουταλιά σούπας ελαιόλαδο σε μεγάλο τηγάνι. Ροδίζετε τα κομμάτια του τυριού σε δύο ή τρεις δόσεις και από τις δύο πλευρές και τα αφήνετε πάνω σε χαρτί κουζίνας για να στεγνώσουν. Κάθε φορά που ροδίζετε τα κομμάτια τυριού, θα προσθέτετε λίγο λάδι.

Περνάτε τα κομμάτια του τυριού σε καλαμάκια όσο ακόμα είναι ζεστά, ώστε κάθε σουβλάκι να μοιάζει με γλειφιτζούρι.

Σερβίρετε τα σουβλάκια ζεστά συνοδεύοντας με τη λεμονάτη salsa ελιάς.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΑΠΟ ΠΡΙΝ: η salsa μπορεί να ετοιμαστεί από το πρωί. Το τυρί μπορεί να τηγανιστεί 4 ώρες πριν και να ζεσταθεί στους 180°C για 5 λεπτά πριν από το σερβίρισμα.

Πηγή:protothema.gr