**Kieszonki ze słodkimi ziemniakami i serem halloumi**



**Składniki na 4 porcje:**

800 g słodkich ziemniaków

2 ząbki czosnku

6 łyżek stołowych oliwy z oliwek

2 cukinie (po około 120 g)

1 opakowanie (250 g) sera halloumi

olej do grillowania

folia aluminiowa

½ pęczka bazylii

**Przygotowanie:**

1. Słodkie ziemniaki gotować przez 20 minut. Czosnek obrać i drobno posiekać.

Wymieszać czosnek z oliwą z oliwek. Doprawić solą i pieprzem.

2. Cukinie umyć i pokroić wzdłuż w cienkie plastry. Halloumi pokroić w plasterki. Słodkie ziemniaki odcedzić i ostudzić. Następnie obrać je i pokroić w plasterki.

3. 4 kawałki folii aluminiowej posmarować olejem. Słodkie ziemniaki, cukinię i halloumi rozłożyć równomiernie na folii. Skropić oliwą czosnkową i zawinąć folię, tak aby powstały kieszonki. Grillować kieszonki przez 10-15 minut. Oberwać liście bazylii i ozdobić nimi otwarte kieszonki przed podaniem.

**Czas przygotowania:** około 45 minut

**Wartości odżywcze na porcję:**

Wartość energetyczna: 582 kcal / 2440 kJ

Białko: 19,3 g

Tłuszcze: 33,5 g

Węglowodany: 49,7 g