

Řecký salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

2 středně velké skleníkové okurky (nejlépe nevodnaté s jemnou slupkou) 2 velké zelené papriky 1?kg
pevných rajčat 2 středně velké cibule 250?g fety nebo balkánského sýra sušenou dobromysl na dochucení 4
lžíce olivového oleje případně sůl k dochucení

Postup

1. Okurky nakrájejte na větší špalíčky, rajčata na čtvrtky nebo osminky, cibule rozkrojte na čtvrtky a poté ještě rozdělte na jednotlivé plátky. Papriky očistěte, -odstraňte jádřince i bílé žebroví a nakrájejte je na větší kousky.
2. Všechno dejte rovnou do té nádoby, v níž salát ponese na piknik. Směs můžete mírně osolit – záleží na tom, jak slaný je sýr, který jste si vybrali.
3. Zeleninu posypte rozemnutou dobromyslí. Sýr nakrájejte na plátky a naklad'te ho na zeleninu. Ještě ho také posypte dobromyslí, a pak už jen všechno vydatně zakapejte olivovým olejem.

Poznámka

V Řecku se tomuto vydatnějšímu salátu říká ,venkovský'. Zelenina se do něj krájí na větší kusy, aby bylo do čeho kousnout. Jestli si ho chcete dát jako lehký oběd, doplňte ho čerstvým pečivem – tím pak také vytřete skvělou šťávu ze zeleniny a oleje.