

Venkovský salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

4–6 větších

2 cibule - nejlépe různobarevných paprik

nejlépe bílé sladké 1 středně velká okurka 250g sýra feta nebo balkánského sýra několik lístků libečku 3 lžíce extra panenského olivového oleje případně sůl na dochucení pečivo k podávání

Postup

1. Papriky opláchněte, odstraňte jádřince, stopky a žebrovní. Okurku opláchněte, ale neloupejte. Nakrájejte papriky a okurku na kousky. Nemusí být příliš jemné, spíš naopak; tenhle salát můžete podávat také jako lehký oběd, tak abyste měli ,do čeho kousnout‘.
2. Cibuli oloupejte, odkrojte tuhý kousek s kořínky, rozkrájejte je vertikálně na osminy a ty pak rozdělte na jednotlivé lupeny.
3. Papriky, okurku a cibuli promíchejte v míse, navrch položte sýr nakrájený na kousky, posypte lístky libečku (větší natrhejte) a zakápněte olejem. Osolte, jen pokud je to skutečně potřeba. Jestliže salát podáváte k obědu, přidejte k němu čerstvé pečivo, jímž můžete také vytřít všechnu voňavou šťávu.

Poznámka

Inspirací se stal jednak řecký salát ,horiatiki‘, tedy venkovský, jednak fakt, že i na českém venkově (hlavně v Krkonoších, kde se mu říká ,vopich‘) patřil libeček k základní kuchyňské výbavě. Salát není třeba solit, sýr bývá dost slaný a také libeček je