

Venkovský salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš

Suroviny

4—6 větších, nejlépe různobarevných paprik

2 cibule, nejlépe bílé sladké 1 středně velká okurka

250 g sýra feta nebo balkánského sýra několik listků libečku

3 lžíce extra panenského olivového oleje případně sůl na dochucení
pečivo k podávání

Postup

1 Papriky opláchněte, odstraňte jádřince, stop ky 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 listky libečku (větší natrhajte) 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.

