

Grécky šalát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcií:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

ocot
150 g tmavých olív
štipka oregana
1 šalátová uhorka
2 vajíčka
mleté čierne korenie
150 g zelených olív
2 paradajky
soľ.
olej
250 g slaného ovčieho syra
2 lahôdkové (obyčajné) cibule
2 hlávky šalátu

Postup

Vajcia uvaríme natvrdo. Zlejeme, prepláchneme studenou vodou, olúpeme a necháme odkvapkať. Uhorku umyjeme, olúpeme a nastrúhame na plátky. Paradajky umyjeme a nakrájame na plátky. Cibul'u očistíme. Jednu nakrájame na rezance, druhú nadrobno. Zmiešame olej, ocot, soľ, korenie a nadrobno nakrájanú cibul'u. Šalátové listy, uhorku, paradajky, cibul'ové rezance a olivy rozložíme na tanieri a posypeme štipkou oregana. Pridáme ovčí syr nakrájaný na kocky. Šalát prelejeme marinádou a ozdobíme strúhaným vajíčkom. Nakoniec pridáme pár kvapiek oleja.