

SALATKA GRECKA

„Salatka Grecka niby jest bardzo prosta, ale większość osób robi ją jednak zmodyfikowaną. Ja dziś przedstawiam oryginalny przepis, który znajdziecie w greckich tawernach.”

SKŁADNIKI:

- pomidory
- świeży ogórek
- czerwona świeża papryka
- grecki ser feta*
- czerwona cebula
- czarne oliwki
- oliwa z oliwek
- suszone oregano
- opcjonalnie sok z cytryny
- sól

PRZYGOTOWANIE:

*oryginalny ser feta to nie ser sałatkowy dostępny w większości marketów, ma on zupełnie inny smak. Postarajcie się o taki, czasami można kupić w Lidlu. Jeśli już naprawdę nie znajdziecie możecie użyć tej ‘polskiej’ fety.

- ILOŚĆ WARZYW WEDLE UPODOBAŃ, NP. 2 POMIDORY, 1 OGÓREK, PÓŁ PAPRYKI, PÓŁ MAŁEJ CEBULI
- Pomidory (ilość wedle upodobań 2 lub 3) pokroić w ćwiartki. Ogórek obrać i pokroić w większą kostkę. Paprykę oczyścić i pokroić w drobne paseczki. Cebulę posiekać w bardzo cienkie piórka.



- Wszystkie warzywa z oliwkami wymieszać, polać oliwą. Oryginalnie Grecy nie kroją fety i kładą ją na górę sałatki posypują oregano. Sałatkę solić na talerzach i można przyprawiać odrobiną soku z cytryny.
- Podawać z grzankami chleba obficie polanymi oliwą i oprószone solą.