

Sałatka ateńska



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

niewielkie pomidory	1 kg
zielona papryka (świeża)	2 sztuki
cebula czerwona	2 sztuki
ser feta	20 dkg
posiekana zielenina	1 garść
oliwa	
ocet winny	
sól, pieprz	do smaku
oliwki	10 dkg
ogórek	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki, pokroić na ćwiartki i posypać solą. Pozostawić w cedzaku na około 20 minut. Ogórki obrać i pokroić w kostkę. Paprykę oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w paseczki. Cebule przekroić na połowy, a następnie każdą połowę pokroić w cienkie plastry. Ser pokroić w kostkę. Oliwki podzielić na połowy. Wszystkie warzywa oraz ser i oliwki wyłożyć do salaterki. Oliwę ubić z 2-3 łyżkami octu, solą i pieprzem oraz zieleniną. Sałatkę wymieszać z sosem.