Smaki świata: Sałatka grecko-polska



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Sałatka	
ser feta	1 opakowanie
sałata Salsa eisberg	1 opakowanie
średni ogórek	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
pomidory	3 sztuki
żółte papryki	2 sztuki
czerwone papyki	2 sztuki
oliwa	
sól	szczypta
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	szczypta
Oregano suszone Prymat	
Sos	
Sos sałatkowy grecki ziołowo-czosnkowy Prymat	1 opakowanie
woda	3 łyżki
oliwa	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki sosu dokładnie wymieszać, odstawić na 10 minut. Opakowanie sałaty przełożyć do dużej miski. Z papryki wykroić gniazda i pokroić w paski. Ogórka dobrze umyć, pokroić w półplasterki. Pomidora obrać ze skóry, wyciąć gniazda, pokroić w kostkę lub półksiężyce. Ser feta pokroić w kostkę, a następnie zamarynować w oregano z dodatkiem oliwy z oliwek. Cebulę pokroić w piórka, dodać oliwki. Sałatę i warzywa wymieszać z przygotowanym wcześniej sosem greckim. Ułożyć na talerzach i podawać.