

Orzeźwiająca sałatka z arbuza



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Dressing

sok z limonki	1/2 limonki
cukier	1 łyżeczka
oliwa	40 ml
oregano	1 łyżeczka

Sałatka

arbuz	1/2 sztuki (mały arbuz)
cebula czerwona	1/2 sztuki
zielona cebulka	
oliwki czarne Smak	12 sztuk
pomidorki koktajlowe	7 sztuk
listki mięty	10 sztuk
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta
ser feta	60 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miseczki wcisnąć sok z 1/2 limonki, dodać cukier, oliwę i oregano . Całość dokładnie wymieszać, aż cukier się rozpuści.

Arbuza przekroić, wyjąć pestki i pokroić go w małą kostkę.

Następnie dodać do niego czerwoną cebulę, czarne oliwki, pomidorki koktajlowe i zieloną cebulkę.

Całość doprawić szczyptą soli, a na samym końcu dodać również listki świeżej mięty.

Do sałatki wlać wcześniej przygotowany dressing i wymieszać bardzo dokładnie.

Ważne jest, żeby dressing połączył ze sobą składniki – wtedy sałatka nabierze smaku.

Na samym końcu dorzucić pokruszony ser feta i gotowe!

Tak przygotowana sałatka jest świetnym pomysłem na delikatne danie w upalne dni.

Smacznego!