Ziołowo-warzywne szaleństwo z fetą

JOANNA108

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

feta	1 op.
pomidor	2 szt.
świeże zioła	
cebulka marynowana	4 szt.
ogórek świeży	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.Pomidory przelać gorącą wodą i zdjąć skórkę. Miąższ pokroić w drobną kostkę i wrzucić do miski.
2.Ogórek (jeśli świeży to obrać ze skórki) pokroić w drobną kostkę i dodać do pomidora.
3.Cebulkę prokroić w drobną kostkę i dodać do warzyw.
4.Zioła posiekać (ja używam: świeżego oregano; natki pietruski; liści selera naciowego; natki kolendry; szczypiorku; tymianku; koperku) i wymieszać z warzywami
5. Fetę pokroić w kostkę i wymieszać z warzywami.
6.Ewentualnie doprawić pieprzem.
7.Sałatka jest wspaniała jako dodatek do świeżego pieczywa lub wszelakich potraw z grilla. U mnie latem rzecz obowiązkowa podczas grillowania ... tym bardziej, że praktycznie wszystkie składniki rosną na grządkach;).