

SALATKA GRECKA-"przepis własny"



ELCIAK77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	4
ogórek sałatkowy	1
cebula czerwona	1
ząbek czosnku	1
oliwa	4 łyżki stołowe
ocet 10 %	1 łyżeczka
pieprz	szczypta do smaku
pietruszką zieloną lub suszoną	1 łyżka posiekanej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Sałatę zieloną, lub lodową-(ja wole tą drugą) najpierw moczymy 2 godz w zimnej wodzie-będzie bardziej chrupiąca:)
Odsączamy z wody i rwiemy palcami na średnie kawałki.
Wkładamy do dużego półmiska.
2. Dodajemy następny składnik do sałaty-jakim są pomidory, które wcześniej myjemy i kroimy w ósemki lub dużą kostkę.
3. Ogórek sałatkowy myjemy-obieramy z skórki i kroimy w kostkę średniej wielkości.
4. Dodajemy mój ulubiony składnik oliwki czarne i zielone-oczywiście bez pestek i w całości nie kroimy!
5. Cebule kroimy krążki i również dodajemy.
6. Ser feta kroimy w średniej wielkości kostkę dodajemy jako ostatni składnik.
Tak wszystkie składniki delikatnie mieszamy i zostawiamy na 5 min do czasu zrobienia sosu do sałatki.

Sos:

1. Do szklanki lub kubka wlewamy 4 łyżki oliwy z oliwek mieszamy to z 1 łyżeczką octu, dodajemy ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę. Przyprawiamy solą ziołową i pieprzem i dodajemy do tego pietruszkę-wszystko dokładnie mieszamy i po paru minutach możemy dodać już do naszego półmiska z sałatką. Wszystko delikatnie mieszamy i zostawiamy na godzinę czasu do przegryzienia składników.
I smacznego!:)

