

Řecký salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Panenský olivový olej 4 lžíce
- Feta sýr 250 g
- Chléb 1 ks
- Červená cibule 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Med 1 lžička
- Oregano 1 ks
- Řecké olivy kalamata 250 g
- Okurka 250 g
- Citrón 1 ks
- Rajče 2 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Je-li sýr feta v nálevu, tak nálev slijeme. Sýr pak nakrájíme na centimetrové kostičky a dáme do mísy.

Okurku podélně rozpůlíme a vydlabeme. Dužninu nakrájíme na plátky silné asi 1 cm a přidáme do mísy k sýru.

Olivy vypeckujeme a přidáme k sýru a okurce. Červenou cibuli nakrájíme na tenká kolečka nebo

nakrájíme nadrobno bílou i zelenou část jarních cibulek a přidáme do salátové mísy.

Rajčata nakrájíme na čtvrtky a zbavíme semen. Dužninu nakrájíme a přidáme do salátové mísy k ostatním surovinám.

Všechno nakonec v míse opatrně promícháme. Do olivového oleje vmícháme med a směs přidáme do salátu. Z citronu vymačkáme šťávu a podle chuti ji nalijeme na salát. Osolíme a opepříme, přikryjeme potravinářskou fólií a uložíme do chladničky.

Salát rozdělíme na talířky, ozdobíme oreganem a podáváme s chlebem pitta.