

Salát s melounem a sýrem feta

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená cibule 2 ks
- Petržel 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Vodní meloun 1 ks
- Černé olivy 1 ks
- Feta sýr 1 ks
- Limetková šťáva 1 ks
- Máta 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Meloun okrájíme od slupky a dužinu nakrájíme na velké kousky. Přidáme nakrájený sýr. Fetu jsem často zaměňovala balkánským sýrem a taky to bylo moc dobré.

Černé olivy podle chuti překrájíme a dáme k melounu a sýru. Červenou cibuli nakrájíme na jemné půl měsíčky a naložíme do většího množství limetkové šťávy. Doporučuji té cibule víc. Když zmizí štiplavá chuť cibule, přidáme ji do salátu. Nakonec přidáme nahrubo posekanou petrželku a mátu podle chuti. Salát s melounem a sýrem feta pokapeme olivovým olejem a máme hotovo.

Salát s melounem a sýrem feta podáváme lehce vychlazený. Podáváme k němu čerstvé pečivo.

