

Selský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zelené olivy 50 g
- Černé olivy 50 g
- Oregano 2 lžíce
- Vinný ocet 4 lžíce
- Rajče 5 ks
- Ovčí sýr 200 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Paprika 1 ks
- Olivový olej 6 lžíce
- Salátová okurka 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu omyjeme a očistíme. Rajčata a okurku nakrájíme plátky, papriku na proužky a cibuli na kolečka. Ovčí sýr nakrájíme na kostičky.

Všechnu připravenou zeleninu smícháme v míse. Smícháme sůl, ocet, olej, ochutíme a zálivku nalijeme na salát. Nakonec do salátu vmícháme sýr.

Salát zdobíme pepřem, oregánem a olivami. Podáváme s pečivem.

