

Řecký salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Sýr balkánského typu 250 g
- Paprika 6 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Rajče 2 ks
- Červená cibule 1 ks
- Černé olivy bez pecek 2 hrst
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Citron (na šťávu) 1 ks
- Bylinky podle výběru 1 hrst
- Koření (oregano, mletá paprika, mletý barevný pepř, sůl) 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Papriky zbavíme semínek a nakrájíme na nudličky. Okurky oloupeme a společně s rajčaty nakrájíme na plátky nebo na kostky. Přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, černé olivy - vcelku nebo pokrájené na kolečka, prolisovaný česnek, olivový olej a citronovou šťávu. Podle chuti osolíme a promícháme. Salát necháme vychladit a před podáváním posypeme uvedeným kořením a ozdobíme bylinkami. Podle vlastní chuti můžeme ještě zakapat chilli omáčkou nebo také ozdobit kousky sladkého ovoce. Vhodné jsou citrusy, ananas, ale také ovoce domácí - meruňky, broskve, hroznové víno apod.