

Osvěžující řecký salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- cibule červená 2 ks
- okurka 1 ks
- paprika 500 g
- rajčata 1 kg
- olej olivový 5 lžíce
- sůl 1 špetka
- oregáno 1 špetka
- sýr feta 200 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Řecko

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli nakrájíme na kostičky a namočíme do studené vody. Okurku oloupeme a nakrájíme na kostky, papriky na proužky. Rajčata překrájíme na půlky nebo na čtvrtinky či třetinky.

Vše dáme do mísy, osolíme, pokapeme olejem, okořeníme oreganem. Opatrně promícháme.

Sýr necháme odmočit ve vodě (zbavíme se tím jeho výrazně slané chuti). Nakrájíme ho na kostky a přidáme k salátu. Můžeme ozdobit nakrájenými olivami.