

Řecký salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- okurka salátová 1 ks
- rajčata 5 ks
- cibule červená 1 ks
- sýr feta 400 g
- olej olivový 2 lžíce
- citronová šťáva 2 lžíce
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- olivy černé 2 hrst

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Okurku nakrájíme na kolečka a ta ještě rozpůlíme. Rajčata nakrájíme na měsíčky, cibuli na kolečka, sýr feta na malé kostičky.

V misce smícháme olivový olej a citronovou šťávu, osolíme a opeříme. Je-li potřeba, můžeme zálivku trochu dosladit malou lžičkou medu. V salátové míse smícháme zeleninu se zálivkou. Přidáme olivy a znovu zamícháme. Salát podáváme na salátových listech posypaný fetou.