

GÖRÖG SALÁTA

Hozzávalók :

- 1 uborka
- 4 paradicsom
- 1 nagy fej lilahagyma
- 8-10 szem zöld és fekete olajbogyó vegyesen
- 20 dkg Feta sajt
- olívaolaj
- fehérborecet
- só, pici cukor

Az uborkát és a sajtot kis kockákra vágjuk, a paradicsomot és lilahagymát pedig cikkekre. A többi összetevőből öntetet készítünk, meglocsoljuk vele a salátát, rászórjuk az olajbogyót és tálaljuk.

Görög saláta csak neked!

Hozzávalók:

- 1 nagy doboz Feta sajt
- 1 fejes saláta
- 1 kígyó uborka
- 3-4 szem paradicsom
- 2 db tv paprika
- 1 db erős paprika
- oliva olaj, 4-5 gerezd fokhagyma, vöröshagyma, oregano

A sajtot kockákra vágjuk, a salátát jól megmossuk és kézzel tépkedjük kisebb darabokra. Az uborkát szintén kockákra vágjuk a paradicsomot is és a paprikát is. Az erős paprikát kisebb darabokra vágjuk fel. Elkészítjük az öntetet. A fokhagymát összezúzzuk, a vöröshagymát nagyon apró kockákra vágjuk. Az olajba belekeverjük a hagymákat és kb 3 csipetnyi oreganot rakunk bele. Jól összekeverjük. A hozzávalókat (saláta) összekeverjük óvatosan. Ráöntjük a szószt és jó alaposan de óvatosan összekeverjük. Ha készen van mehet bele a sajt. Ismét összekeverjük de már nagyon óvatosan, nehogy a sajt összetörjön. Ha minden együtt van mehet be a hűtőbe. Kb.2-3 óra állás után lehet kajázni