

Görög saláta recept

Elkészítési idő: 15 perc

Hozzávalók 4 személyre:

150 g feta sajt
50 g olívbogyó
3 db paradicsom
½ db kaliforniai paprika
½ db lilahagyma
1 db kígyóuborka
½ db citrom leve
extra szűz olívaolaj
1 csipet oregánó
só
bors

1. A recept elkészítéséhez kígyóuborkát használtam, de természetesen lehet másmilyen. Az uborkát pucold meg és vágd közepes kockákra.
2. A megmosott kaliforniai paprikát és a paradicsomot vágd azonos méretűre, az uborkával.
3. A lila hagymát én viszonylag apróra vágtam, azonban ez is ízlés kérdése. Vághatod akár karikára is, vagy kicsit nagyobb kockákra.
4. Amikor a saláta alap elkészült, add hozzá az olívbogyót és az ugyancsak kockára vágott feta sajtot, majd fűszerezd sóval, borssal és oregánóval.
5. A saláta öntetét a citrom leve és az olívaolaj adja. Én közvetlenül a salátára tettem az öntetet, mert azonnal fogyasztásra került. Ha később szeretnéd az előkészített salátát elfogyasztani, úgy a salátát és a salátaöntet elkülönítve tárold felhasználásig.
6. Majd felhasználás előtt keverd alaposan össze a salátát, vigyázva, hogy ne törjük össze az összetevőket.