

Řecký selský salát



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

768 kalorií , **1 g** cukrů , **68 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/recky-selsky-salat>

Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka. Rajčata omyjeme, rozpůlíme a vyřízneme stopky. Dužinu nakrájíme na dílky. Okurku očistíme, omyjeme a nakrájíme na plátky. Zeleninu dáme do velké salátové mísy. Přidáme olivy a vše opatrně zvolna promícháme. Ocet smícháme s oregánem, osolíme, opepříme a zašleháme olivový olej. Zálivkou salát pokapeme a znovu promícháme. Vmícháme ovčí sýr pokrájený na kostičky a salát necháme zhruba 30 minut rozležet. Hlávkový salát očistíme, osušíme a rozdělíme na talíře. Obložíme selským salátem s ovčím sýrem a ozdobíme feferonkami.

Ingredience

- ✓ 2 červené cibule
- ✓ 4 rajčata
- ✓ 1 salátová okurka
- ✓ 100 g černých oliv
- ✓ 6 lžic vinného octa
- ✓ 1 lžice oregana
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 4 lžice olivového oleje
- ✓ 100 g ovčího sýra
- ✓ 1 hlávkový salát
- ✓ naložené feferonky

Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Salát