

Salată Grecească, Salată de Roșii cu Castraveți cu Ceapă și Brânză Feta



Salată Grecească, Salată de Roșii cu Castraveți cu Ceapă și Brânză Feta



Această salată grecească este perfectă ca aperitiv sau ca o masă ușoară, ideală în zilele de dietă. Poftă bună!

- 1 ceapă mare de preferință roșie
- 1 castravete fabio
- 1 ardei gras (verde)
- frunzulițe de la o legătură de pătrunjel proaspăt (opțional)
- 20-30 măsline Kalamata
- 4-5 roșii coapte
- 300 g brânză feta
- 1 linguriță oregano uscat
- 10-15 ml oțet de struguri
- 2 lingurițe de miere
- 4-5 linguri de ulei masline de calitate
- Sare după gust

1. Într-un castron mare, amestecați mierea și oțetul (sau sucul de lămâie) până când mierea se dizolvă complet.
2. Tăiați ceapa și adăugați-o în dressing, lăsând-o să se marineze pentru a-i diminua iuțeala.



3. Tăiați castravetele, ardeii și roșiile, și adăugați-le peste ceapa marinată.
4. Tocați pătrunjelul și tăiați brânza feta în cuburi.



5. Adăugați pătrunjelul, brânza feta și măslinile Kalamata în castron.
6. Adăugați sare, piper și oregano după gust.
7. Înainte de servire, adăugați ulei de măsline peste salată.
8. Amestecați bine și serviți salata proaspătă.

