



Греческий салат



Его любят за вкус и простоту в приготовлении!
Легкий, но сытный!

Залог успеха греческого салата — свежие овощи и хороший сыр фета!

Из данного количества ингредиентов выходит 4 порции.

Овощи для этого салата нужно нарезать достаточно крупно. Можно



нарезать все крупными дольками или крупным кубиком.

Ингредиенты:

Сыр фета	100 гр.
Помидоры	3 шт.
Огурцы	2 шт.
Болгарский перец	1 шт.
Красный лук	1 шт.
Листья салата	4 шт.
Маслины	20 шт.
Лимонный сок	1.5 ст. л.
Оливковое масло	3 ст. л.
Соль	1 по вкусу
Перец черный молотый	1 по вкусу

Инструкция приготовления:



Овощи и салат тщательно моем. Листья салата нарываем кусочками (у меня микс из 3-х видов салата).



Нарезаем болгарский перец.



Довольно крупно нарезаю огурцы и помидоры (у меня помидоры Черри). Оливковое масло соединяем с лимонным соком, солью (солим чуточку, так как сыр фета достаточно соленый) и молотым перцем и поливаем овощи.



Фету нарезаем кубиками и выкладываем сверху.



Выкладываем маслины и красный лук, нарезанный кольцами (у меня вместо лука молодой зеленый чеснок).
Подаю на стол не перемешивая. Приятного аппетита и на здоровье!