

# Salatka grecka po mojemu



Autor: **maryna2012**  
Przepisów: **18** Ocena: **310**

1-2 os. 15 min średnie przystępne



## Składniki:

- OGOREK, 7 plasterkow
- pomidor-sredni, 1/2 sztuki
- papryka zolta, 4 paseczki
- Papryka czerwona, 4 paseczki
- papryka czerwona-w kostce, 1 łyżka
- cebula, 2 plasterki
- rzodkiewka, 11 plasterkow
- szczypiorek-drobny, 1 łyżeczka
- oliwki, 8 sztuk
- ser feta, 8 kosteczek
- SOS WINEGRET:
- oliwa z oliwek, 1 1/2 łyżeczki
- ocet, 1 1/2 łyżeczki
- ziarenka smaku, 1/2 łyżeczki
- cukier, 1 łyżeczka
- koperek, 1/2 łyżeczki
- sol, pieprz, do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw robimy sos winegret: Do filizanki kolejno dodajemy oliwe z oliwek, ocet, ziarenka smaku, cukier, koperek (zamiast koperku można użyć ziół), sol i pieprz do smaku. Całość mieszamy i odstawiamy do lodówki na czas przygotowania warzyw.
- 2 Teraz układamy na talerzyku ogorki i tworzymy z nich kolko, na ogorki nakładamy po plasterku rzodkiewki, a na tym układamy 1/2 pomidora, którego pokroiliśmy na 4 części. Między pomidorkami wkładamy po paseczku papryki czerwonej i żółtej. Następnie 2 plasterki cebuli przekrajamy na pół i rozdzielamy - tak, aby wyszły nam paseczki i układamy na pomidorkach, ogorkach i papryce. Oliwki i ser feta układamy na wszystkich warzywach, tak aby salatka miała ładny wygląd i posypujemy 1 łyżeczką szczypiorku. (Ja układałam całość w miarę symetrycznie). W rogach talerzyka położyłam po plasterku rzodkiewki i wysypałam na każdą z nich paprykę pokrojoną w kostkę.
- 3 Po skończeniu układania warzyw polewamy całość sosem winegret.
- 4 Mam nadzieję, że wam posmakuje... smacznego ;)

## Twoje notatki do przepisu: