

Sałatka z miążdzonych ogórków i pikantnej fety



Autor: **Kuchniax2**
Przepisów: **61** Ocena: **585**



3-4 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 6 ogórków gruntowych
- 150 g fety
- 150 g oliwek kalamata (nasze były prosto z oliwy)
- 8 łyżek oliwy
- 3 łyżki białego octu winnego
- pieprz kolorowy świeżo mielony
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przyprawimy fetę: do miseczki wlewamy 6 łyżek oliwy i bardzo obficie posypujemy świeżym mielonym pieprzem oraz solimy. Do wymieszanej z przyprawami oliwy wrzucamy fetę pokrojoną w kostkę – lekko mieszamy, aby cały ser pokrył się marynatą. Zostawiamy na kilka minut.
- 2 W tym czasie będziemy miążdzić ogórki, więc jeśli masz słabe nerwy, to lepiej poproś kogoś o pomoc;)

Ogórki myjemy ale nie obieramy ich. Przekrawamy je wzdłuż na połówki i układamy płaską stroną na desce. Wałkiem do ciasta miążdzimy je, pozbawiając ich naturalnego soku. Po prostu wałkujemy je dość mocno przyciskając wałek. Następnie rwiemy je na kawałki. Tak, rwiemy, nie kroimy. Wrzucamy do miseczki i solimy obficie, dodajemy pozostałe 2 łyżki oliwy i 3 łyżki octu winnego. Mieszamy i odstawiamy na kilka minut.

- 3 Po 5-7 minutach na duży talerz wykładamy kawałki ogórków, na nie warstwę pikantnej fety i całość posypujemy oliwkami. Pozostały od ogórków sos wykorzystujemy do skropienia całości. Gotową sałatkę można jeszcze doprawić świeżym pieprzem lub ulubionymi ziołami – doskonale będzie tu pasować np. natka pietruszki.



Twoje notatki do przepisu: