




Sałatka grecka z koprem włoskim

 STOPKA

Polecane na: [lunchbox](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

Sałatka: -

pomidorki truskawkowe, koktajlowe
- 400 g

młode ogórki - 400 g

marynowana czerwona cebula - 4
łyżka

oliwki Kalamata - 80 g

ser feta - 105 g

pióra kopru włoskiego - kilka

Sos: -

oliwa - 4 łyżka

ocet z wina lub jabłkowy - 2 łyżka

sok z cytryny - 2 łyżka

musztarda dijon lub miodowa - 2
łyżeczka

czosnek - 2 ząbek

oregano - 2 łyżeczka

sól, pieprz po - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Moja wersja znanej sałatki greckiej. Dodatek piórek kopru włoskiego dodaje aromatu i delikatnej słodyczy. No i sos, koniecznie musicie zrobić go sami, żadne gotowe torebki. Dbamy o zdrowie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mieszamy wszystkie składniki sosu, odstawiamy. Pomidorki przekrawamy na pół, ogórki kroimy w kostkę, oliwki w paski. Część fety kroimy w kostkę, resztę pokruszymy posypując sałatkę. Cebulę wyjmujemy z marynaty. Wszystko mieszamy w misce, posypujemy pozostawioną fetą i posiekanym koperkiem włoskim.