



Grcka seljacka salata

Varijacije na temu grčke salate su nebrojene, a upustite li se u pripremu po ovom receptu, necete se prevariti. Salata je izvrsna dopuna jelu, ali moze biti i samostalni obrok za vreme letnjih vrucina.

Sastojci

Broj osoba: 6

- 500 g paradajz
- 250 g krastavca
- 150 g luka
- 300 g zelene paprike
- 50 g crnih maslina bez kostica
- 200 g feta sira

Za salatni preliv:

- 5 kasika maslinovog ulja
- 2 kasike vinskog sirca
- 1/2 kasike origana
- 1 kasika [Vegete](#)



Vreme pripreme: 30 min

Energetska vrednost: 276 kcal / 1154 kJ

Zahtevnost:

Priprema

1. Paradajz i krastavac operite, luk ocistite i sve narezite na komade.
2. Paprike operite i narezite na trake, feta sir na kockice, a masline na cetvrtine.
3. Zacinite mesavinom maslinovog ulja i sirca, pospite origanom i Vegetom za posipavanje pa sve dobro izmesajte.

Posluživanje

Ovu ukusnu salatu mozete poslužiti kao samostalan mali obrok ili uz ribu i meso sa rostilja.

Savet

Salatu zacinite neposredno pre posluživanja.

Moja biljeska

