



Kreikkalainen kyläsalaatti

Aineet: Ainekset 4 annokseen:
400 g keskikokoisia avomaantomaatteja
1 kasvihuonekurkku
250 g isokokoisia punasipuleita
300 g vihreitä paprikoita
100 g mustia oliiveja hapahkossa liemessä
4 rkl kylmäpuristettua oliiviöljyä
3 rkl viinietikkaa
suolaa
vastajauhattua mustapippuria
200 g fetajuustoa (lampaanjuustoa)
1/2 tl kuivattua oreganoa

Valmistus: Huuhdo tomaatit ja kurkku hyvin.

Lohko tomaatit ja poista samalla kannat.

Leikkaa kurkun päistä pois kannat, viipaloi muu osa ja halkaise tarvittaessa.

Kuori sipulit ja leikkaa tukeviksi palasiksi tai viipaleiksi.

Halkaise paprikat, puhdista sisäosat, huuhdo ja leikkaa palasiksi tai suikaleiksi.

Asettele ainekset lomittain isolle vadille tai valmiiksi pikkulautasille ja lisää päälle muutama oliivi.

Sekoita kastike öljystä ja viinietikasta, mausta suolalla ja valele salaatile. Sirota pinnalle mustapippuria.

Lisää lampaanjuusto salaatin päälle joko paksuna viipaleena tai suurehkoina palasina.

Tarjoa heti.