

Salata greceasca



De cand ne-am intors din Grecia nu ma gandesc decat la o salata greceasca, mare, mare, stropita din belsug cu ulei de masline, asa ca astazi n-am mai rezistat si-am preparat-o!!!!

Mai ales ca in ultima zi de cumparaturi, prin Asprovalta, in urma falfaitului meu nevinovat din gene (ei, ma amagesc si eu cum ca Cipi n-a rezistat farmecului meu :D) am reusit sa-mi strecor, pe langa celelalte minunatii ce se aflau deja in cutia frigorifica, si-o galetusa cu branza Feta ☐

Asta fara sa mai mentionez ca sticla de vin pe care am primit-o cadou de la [domnul Vasili](#) chiar se cerea deschisa :))

Ingrediente:

- 4-5 rosii (nu prea mari)
- 1 ceapa, taiata solzisorii sau 4-5 cepe mici, verzi (fara tijele verzi),
- 1 castravete, taiat in cuburi
- 1 ardei, taiat in cuburi
- 50-70 g. masline negre
- 200-250 branza Feta (sau telemea, taiata in cuburi)
- ulei de masline (5-6 linguri)
- 3 linguri zeama de lamaie (optional)

Se prepara incredibil de usor ☐

Incepeti prin a culege rosii coapte din gradina:



Sint atat de incantata de micuta noastra gradina, care ne-a dat atatea roade, desi nu am prea luat-o in serios. Meritul pentru intretinerea ei apartinandu-i in totalitate lui tati, care nu s-a lenevit ca noi ☐

...doar ardeiul si maslinele sint cumparate:



In continuare, pregatiti cutia cu Feta. In cazul meu, adusa, dupa cum v-am spus, „la pachet” :)))



Desfaceti minunatia si rupeti, cu pofta, o bucatica. Savurati-o!!!

□

E absolut delicioasa!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!



Asezati intr-un castron rosiile taiate, ceapa, castravetele, ardeiul si maslinele negre:



Adaugati uleiul de masline, cu care eu m-am laudat deja la [tzatziki](#) si amestecati usor...



Desfaceti sticla de vin rosu, ametitor de dulce!!!! Noi pe aceea pe care domnul Vasili ne-a „ambalat-o” frumos intr-o sticla de apa. Asa am si ciocnit, acolo sus, cu totii, un pahar de „apa de masa” :))



Umpleti fara graba paharele de vin...



...si savurati totul, cu gandul...noi, la vacanta si la oamenii deosebiti pe care am avut bucuria sa ii intalnim...iar voi, la tot ce va e mai drag pe lume ☐



Sfat: Branza Feta se poate taia, desigur, si in bucatele mai mici sau chiar marunti si de-abia apoi se poate amesteca cu salata, iar o alta modalitate de prezentare a salatei ar putea fi pe foi de salata verde.

Pentru o aroma si mai intensa a delicioasei salate, va sfatuiesc sa o lasati 10-15 minute la frigider, neaparat acoperita.