

Греческий салат

Общее время 20 мин 20 мин Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):

1076 кДж / 257 ккал

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

4 порции

Для салата:

1	красный перец
1	желтый перец
250 г	помидоров черри
0,5	огурца
1	кочанный салат
1	маленькая луковица
1	зубчик чеснока
100 г	сыра фета
50 г	оливок без косточек

Для заправки:

2,5 ст. л.	белого бальзамического уксуса
5 ст. л.	оливкового масла
8 ст. л.	Соевый соус натурального брожения Kikkoman
	перец, сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Очистить перец от семян и нарезать, помидоры черри разрезать пополам, очистить от кожуры огурец, разрезать его пополам вдоль, ложкой удалить семена и нарезать тонкими ломтиками. Нарезать кочанный салат длинными тонкими полосками. Измельчить чеснок и нарезать репчатый лук тонкими кружочками. Сыр фета нарезать кубиками. Для приготовления заправки соединить все ингредиенты и перемешать их с салатом. Украсить салат оливками.

Шаг 2

Подавать со свежесдобитым багетом или ржаным хлебом с хрустящей корочкой.