



JERNEJ KITCHEN

GRŠKA SOLATA

Grška solata je sveža in lahka. Narejena s kumarami, paradižniki, papriko, olivami, feta sirom in preprosto polivko. Hitro in enostavno.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 15 MINUT

PRELIV

2 žlici rdečega vinskega kisa ali jabolčnega kisa

1 čajna žlička limoninega soka

1 žlica suhega origana

100 ml olivnega olja

GRŠKA SOLATA

1 večja kumara

1 večja paprika

2 paradižnika

1 rdeča čebula

150 g črnih oliv

150 g feta sira

ščepljen origan

PRELIV

V skodelici premešamo vse sestavine za preliv: kis, limonin sok, origano in olivno olje. Začinimo s soljo in poprom po okusu. Preliv postavimo v hladilnik do uporabe.

SOLATA

Vso zelenjavo narežemo na manjše kose. V skledo damo kumaro, papriko, paradižnik, čebulo in olive. Prelijemo s prelivom in premešamo, da se preliv enakomerno razporedi. Začinimo s soljo po okusu. Po vrhu razporedimo še feta sir in ščepljen origan.

TOOLS AND EQUIPEMENT

rezalna deska
kuhinjski nož
skleda