

## 18. RECEPT- GRŠKA SOLATA

### Grška solata

#### **Sestavine:**

- 10 dag debelih črnih oliv
- 4 paradižniki
- 1 večja kumara
- 1 rdeča ali zelena paprika
- 1 rdeča čebula
- 20 dag fete
- olivno olje, kis
- origano
- sol, poper

#### **Priprava:**

Zelenjavo operite.

Kumaro in čebulo olupite. Paradižnik, kumaro in feto narežite na kocke, papriko narežite na majhne pravokotnike, čebulo na kolesca.

Zelenjavo zmešajte z olivami (po možnosti brez koščic).

Radodarno prelijte z olivnim oljem, dodajte malce kisa in začinite s soljo, sveže mletim poprom in origanom.

CEPT- Paradižnikova solata z zelišči



## Paradižnikova solata z zelišči

Sestavine: 60 dag paradižnika

1 majhen koromač

2 mladi čebulici

1 neškropljena limona

olivno olje

šopek najljubših svežih zelišč (pehtran, bazilika, krebujica, koper, peteršilj, d)

sol in poper

Postopek:

Zelenjavo očistite in operite. Limono ožemite in lupinico nastrgajte. Paradižnik, koromač in mlado čebulico poljubno narežite. Sveža zelišča oplaknite in nasekljajte.

Olivno olje, limonin sok, sol, poper in malce limonine lupinice zmešajte ter prelijte zelenjavo. Zmešajte in potresite s svežimi zelišči.

Dober tek!