

السلطة اليونانية

المقادير:

- ملعقة صغيرة ملح.
- 5 غ خردل.
- 50 غ زيت زيتون.
- 10 غ زعتر ناعم.
- ربع كوب عصير حامض.
- 15 حبّة زيتون.
- 400 غ جبنة فتا.
- 3 حبّات خيار.
- 500 غ بندورة.
- رشّة بهار ابيض

طريقة التحضير:

1. يغسل الخضار.
2. يفرم الخس والبندورة.
3. يقشر الخيار.
4. ينقى الزيتون من نواته ويضاف فوق الخضار.
5. يوضع الخردل مع الملح والبهار الأبيض بوعاء واحد ويضاف عصير الحامض وزيت الزيتون.
6. تحرّك الصلصة جيّداً وتضاف فوق الخضار.
7. تقطع جبنة الفتى بشكل مربعات وتضاف فوق الخضار.
8. يرشّ الزعتر.
9. تقدم السلطة!

ألف صحة!