سلطة يونانية بالمعكرونة الملونة

- المقادير:
- 2 كوب فليفلة خضرا وحمراء مقطعة مكعبات
- 1 بصلة حمراء مقطعة شرائح رقيقة
- 3/1 كوب زيتون أسود شرائح
- ½ كوب جبنة فيتا قليلة الملح

الصلصة:

- ½ كوب خل أبيض
- ½ كوب زيت زيتون
- 2 ملعقة كبيرة نعناع مفروم
- 3 ملاعق كبيرة عصير ليمون
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة ثوم مهروس
- ½ ملعقة صغيرة فلفل
- ¼ ملعقة صغيرة بابريكا

طريقة التحضير:

- تخلط جميع مكونات الصلصة وتوضع في قنينة وترج جيدا ثم توضع في الثلاجة.
- تسلق المعكرونة الملونة ثم تصفى.
- تخلط المعكرونة مع الفليفلة الخضراء والحمراء والبصل والزيتون في وعاء.
- تسكب الصلصة فوق المعكرونة وتغطى وتوضع في الثلاجة لمدة 24 ساعة.
- تضاف الجبنة للسلطة مباشرة قبل التقديم.

الف صحة!