

# Šopska salata

V.2 26.07.2014



- 200 g zelene paprike
- 200 g crvene paprike
- 100 g krastavaca
- 200 g paradajza



- 200 g **feta sira**
- 50 g luka
- 0,2 dl [jabučnog octa](#)
- 1/2 dl biljnog ulja
- sol

Zelenu i crvenu papriku, paradajz te krastavce za **šopsku salatu** narežite na kockice od pola centimetra. Luk nasjecite na tanke kolutiće.

Sve skupa promješajte. Ovo možete pripremiti i par sati prije, te ostaviti na hladnom. Neposredno prije serviranja **šopsku salatu** blago posolite, te začinite jabučnim octom te promješajte. **Šopsku salatu** potom raspodijelite u zdjelice za serviranje i tek sada preko **šopske salate** naribajte feta sir.

Pripazite [feta sir](#) je sam po sebi slan i blago kiseo, zato pripazite sa soli i octom.

Kako bi se feta sir lakše ribao po **šopskoj salati**, stavite ga prije ribanja 20-tak minuta u zamrzivač.

**Šopska salata** je samostalno jelo, ali i prilog uz pečenja, [roštilj](#) itd.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)