

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