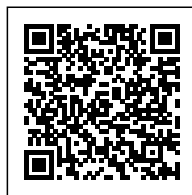




GRIEĶU SALĀTI NO HUGO





Un atkal tīra dārzeņu un olīveļļas garšu buķete.. Lieliska garšu harmonija, ko grūti sabojāt. Un nav darbietilpīgi!



Jums būs nepieciešams:

Svaigs gurķis

Tomāti

Sīpols, vēlams sarkanais

Zaļā paprika

Melnās olīvas

Sālīts siers, labāk FETA (bet man patīk ar nedaudz sālītu biezpienu)

Sāls, oregano, olīveļļa Extra Virgin

Process:

Vienkārši sagrieziet dārzeņus, kārtojiet salātu traukā, pievienojiet kubiņos sagrieztu sieru, nedaudz sāls, nedaudz oregano un pārlejiet pāri kvalitatīvu olīveļļu. Pārkaisiet olīvas (nav obligāti, ja jums tās nepatīk).

GATAVS!

Pasniedz kā salātus ar maizi vai kā piedevu pie gaļas ēdieniem.

Šodien man tie bija kā piedeva pie Grieķu gaļas iesmiņiem.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo