



Šopska (grška) solata

Sestavine:

- 2 paradižnika
- 2 majhni kumari
- 2 zeleni papriki
- 1 ebula (srebrnjak)
- sol
- 20 dkg mladega sira
- origano
- olivno olje
- olive

Priprava:

Paradižnik, kumare, papriko in ebulo narežemo na enako velike (do pol cm) kocke. Takoj ko dodamo ebulo posolimo, da ebula ne zagreni. (S soljo ne pretiravamo, saj slanost solati daje tudi mladi sir). Dodamo še olivno olje in dobro premešamo. Preko salate na širok ribež (tisti, na katerega ribamo jabolka za štrudl) naribamo mladi sir potresemo origano, za okras pokapljamo z olivnim oljem in okrasimo z olivami.

Tole seveda ni niti šopska niti grška solata, sestavine smo pobrali pri obeh in jih zmešali po svoje, tako kot je nam najboljše.

Solata je idealna ob prebrancu, kokolalaminu solati in pe enem odojku, ali pa mesu iz roštilja.

Dober tek želi Marjan!