

# Kreikkalainen salaatti

Χωριάτικη σαλάτα

4	<b>Tomaattia</b>
1	<b>Tuorekurkku</b>
2	<b>Vihreää paprikaa</b>
1	<b>Punasipuli</b>
10	<b>Mustaa Kalamata-oliivia</b>
200 g	<b>Feta-juustoa</b>
	<b>Oliiviöljyä</b>
	<b>Punaviinietikkaa</b>
riipaus	<b>Suolaa</b>
riipaus	<b>Mustapippuria</b>
	<b>Kuivattua oreganoa tai timjamia</b>



Huuhto tomaatit, kurkku ja paprika hyvin. Lohko tomaatit ja poista samalla kannat. Leikkaa kurkku lohkoiksi. Kuori sipulit ja leikkaa puolikkaiksi renkaiksi. Halkaise paprika, poista valkoiset sisäosat ja leikkaa suikaleiksi. Leikkaa Feta reilun kokoisiksi palasiksi.

Lado kaikki ainekset pienille lautasille tai vadille. Valuta päälle viinietikkaa ja reilusti oliiviöljyä. Ripottele pinnalle hiukan suolaa, mustapippuria ja oreganoa /timjamia.

Monessa paikassa Kreikkaa käytetään salaattissa myös suikaloitua kaalia, joten sitä voi lisätä maun mukaan.