



Sałatka bałkańska

przepisy.pl



Składniki:

- dojrzałe pomidory - 5 sztuk
- Sos sałatkowy włoski Knorr**
- czerwone cebule - 2 sztuki
- kostka sera feta - 1 sztuka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- cukier - 2 łyżeczki
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów

Zamów [świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów.](#)
[Sprawdź.](#)



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Za pomocą małego nożyka wytnij szypułki z pomidorów. Po przeciwległej stronie natnij pomidory na krzyż.
2. Parz je we wrzącej wodzie przez kilka sekund - do momentu, kiedy skórka zacznie schodzić. Następnie przełóż do miski z zimną wodą i obierz ze skórki.
3. Pomidory pokrój w ósemki, przełóż do miski, dodaj połowę oliwy oraz cukier. Następnie wymieszaj i odstaw na 10 minut, aby się zamarynowały i puściły sok.
4. Cebule obierz i pokrój w plastry tak, aby uzyskać pierścienie. Ser feta pokrój w kostkę.
5. Z pozostałej oliwy przygotuj sos, mieszając ją z zawartością opakowania Sosu sałatkowego włoskiego Knorr.
6. Pomidory przełóż do oddzielnej miski, posyp serem feta oraz cebulą. Na końcu polej sosem. Całość udekoruj oregano.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl