

Prosta sałatka na grilla

Grecka Sałatka z Fetą – Idealny Dodatek do Grilla

Chrupiąca sałata lodowa, soczyste krążki czerwonej cebuli i kremowe kostki sera feta skąpane w aromatycznym sosie greckim – oto przepis na prostą, a zarazem wyborną sałatkę, która zachwyci Twoich gości podczas letniego grillowania. Przygotowanie zajmuje zaledwie 15 minut, a efekt jest naprawdę *wyjątkowy*.

Dla kogo?

Ta sałatka to doskonała propozycja dla miłośników śródziemnomorskich smaków oraz osób ceniących sobie szybkie i nieskomplikowane przepisy. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania ze znajomymi. Jest lekka, orzeźwiająca i stanowi **idealny kontrast** dla intensywnego smaku grillowanych mięs.

Na jaką okazję?

Sałatka grecka to niezastąpiony dodatek do letniego grillowania. Doskonale komponuje się z kiełbaskami, karkówką i innymi mięsami z rusztu. Jej świeżość i lekkość równoważy ciężkość grillowanych potraw, tworząc harmonijne połączenie smaków na talerzu.

Czy wiesz, że?

Wybierając sałatę lodową, zwróć uwagę na jej korzeń – powinien być jasny i twardy. Świeża sałata ma nieodbarwione i nieposzarpane liście. Sałata lodowa jest mniejsza i cięższa od zwykłej, a jej chrupiące liście doskonale utrzymują [sos](#), nie

tracąc przy tym swojej struktury.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o pokrojone pomidory koktajlowe, oliwki kalamata lub świeży ogórek. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj posiekany czosnek do sosu lub zastąp część oliwy sokiem z cytryny. Sałatka świetnie sprawdzi się również jako dodatek do codziennych obiadów, nie tylko dań z grilla.