

Sałatka grecka inaczej

Sałatka grecka w nowej odsłonie

Tradycyjna sałatka grecka zyskuje zupełnie nowy wymiar smaku dzięki połączeniu dwóch rodzajów sałat – rukoli i radicchio. Ta klasyczna śródziemnomorska kompozycja zachwyca nie tylko smakiem, ale również kolorami i świeżością. Soczysta papryka, aromatyczna czerwona cebula, słone oliwki i kremowy ser feta tworzą harmonijną całość, a wszystko to skropione doskonałym sosem Knorr i przyprawione suszonym oregano. Każdy kęs to podróż do słonecznej Grecji!

Dla kogo?

Sałatka grecka z fetą i oliwkami to uniwersalne danie, które zadowoli podniebienia wszystkich domowników. Jest lekka, pełna witamin i minerałów, a jednocześnie sycąca dzięki dodatkowi sera. To idealny wybór zarówno dla miłośników klasycznych smaków, jak i osób poszukujących kulinarnych inspiracji.

Na jaką okazję?

Ta wszechstronna sałatka sprawdzi się o każdej porze dnia – jako pożywne śniadanie, dodatek do obiadu czy samodzielna kolacja. To również doskonała propozycja na lunch do pracy lub piknik. Sałatka grecka będzie też gwiazdą stołu podczas spotkań przy grillu, gdzie świetnie uzupełni mięsne przysmaki.

Czy wiesz, że?

Radicchio, jedna z głównych składników tej sałatki, to odmiana cykorii o charakterystycznych fioletowo-czerwonych liściach. Jej delikatna goryczka nadaje potrawie głębi smaku i wyrazistości. Ten składnik nie tylko wzbogaca walory smakowe, ale dzięki intensywnemu kolorowi pełni również funkcję

dekoracyjną.

Dla urozmaicenia

Chrupiące grzanki będą doskonałym uzupełnieniem sałatki greckiej. Możesz przygotować je z bagietki – zarówno w wersji klasycznej, jak i z dodatkiem ziół. Taka kombinacja wprowadzi dodatkową teksturę i sprawi, że sałatka stanie się jeszcze bardziej sycąca.