

Sałatka z cukinią i serem feta

Sałatka z cukinią i serem feta – śródziemnomorski smak w Twoim domu

Odkryj harmonię smaków w tej prostej, a zarazem wyrafinowanej sałatce! Soczysta cukinia delikatnie podsmażona z aromatycznym czosnkiem i tymiankiem, słodkie pomidorki koktajlowe oraz kremowy, słonawy ser feta tworzą kompozycję, która przeniesie Cię wprost na greckie wybrzeże. Całość skropiona sosem sałatkowym greckim Knorr, który nadaje potrawie autentycznego, śródziemnomorskiego charakteru. Ta lekka sałatka zachwyca nie tylko smakiem, ale również kolorami – zielona cukinia, czerwone pomidorki i biały ser feta tworzą apetyczną paletę barw na Twoim talerzu.

Dla kogo?

Sałatka z cukinią i fetą to doskonała propozycja dla miłośników kuchni greckiej oraz osób ceniących lekkie, warzywne dania. Sprawdzi się zarówno jako samodzielny posiłek dla wegetarian, jak i jako dodatek do dań głównych dla wszystkich, którzy pragną wzbogacić swoje menu o zdrowe i pełne smaku warzywa.

Na jaką okazję?

Ta sałatka idealnie sprawdzi się podczas letniego grilla z rodziną, pikniku z przyjaciółmi czy jako lekka kolacja w ciepły wieczór. Możesz ją przygotować jako dodatek do dań z rusztu lub samodzielną przekąskę. Dzięki prostocie wykonania i wyrazistemu smakowi, będzie gwiazdą każdego stołu!

Czy wiesz, że?

Ser feta, będący kluczowym składnikiem tej sałatki, produkowany jest głównie z pasteryzowanego mleka owczego z dodatkiem mleka koziego. To właśnie ta kombinacja nadaje mu charakterystyczny, lekko słony smak i kremową konsystencję, które tak dobrze komponują się z delikatnymi warzywami.

Dla urozmaicenia

Jeśli lubisz eksperymentować z ziołami, możesz wzbogacić sałatkę o świeżą bazylię, natkę pietruszki lub szczypiorek. Doskonale uzupełnią one aromat tymianku i podkreślą śródziemnomorski charakter potrawy. Pamiętaj jednak, by dobierać składniki o delikatnym smaku, które nie będą konkurować z wyrazistym smakiem fety.