

Sałatka z serem feta

Sałatka z serem feta – klasyka w nowoczesnym wydaniu

Odkryj **świeżość i lekkość** sałatki z serem feta, która zachwyci Cię prostotą przygotowania i bogactwem smaków. Ta kompozycja chrupiącej kapusty pekińskiej, aromatycznego pora i kremowego sera feta to doskonała propozycja na szybki posiłek, który przygotujesz w zaledwie kilka minut.

Dla kogo?

Sałatka z serem feta to idealna propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie *zdrowe i pełnowartościowe posiłki*. Sprawdzi się zarówno jako lekki lunch do pracy, jak i jako dodatek do obiadu dla całej rodziny. Jej uniwersalny smak przypadnie do gustu zarówno miłośnikom kuchni śródziemnomorskiej, jak i osobom poszukującym prostych, ale sycących dań.

Na jaką okazję?

Ta kolorowa sałatka będzie **gwiazdą każdego stołu** – od codziennego obiadu po eleganckie przyjęcie. Doskonale sprawdzi się jako przystawka na grilla, dodatek do dań z grilla lub samodzielna przekąska na spotkaniu z przyjaciółmi. Podana w efektownych pucharkach lub na dużym półmisku z grzankami będzie nie tylko smaczna, ale i efektowna.

Czy wiesz o tym?

Ser feta pochodzi z Grecji i jest tradycyjnie wytwarzany z mleka owczego lub mieszanki mleka owczego i koziego. Dzięki swojej kremowej konsystencji i charakterystycznemu słonawemu

smakowi doskonale równoważy świeżość warzyw i kwaskowość sosu winegret w sałatce.

Dla urozmaicenia

Podstawową wersję sałatki możesz łatwo modyfikować według własnych upodobań. Spróbuj dodać **oliwki kalamata**, suszone pomidory lub prażone pestki słonecznika dla dodatkowej tekstury. Latem wzbogac ją o świeże ogórki i pomidory, a jesienią o pieczoną dynię. [Sos](#) winegret możesz urozmaicić dodatkiem miodu lub musztardy dijon, które nadadzą mu głębi smaku.