Салат «Греческий»  
  
Ингредиенты  
- 3–4 помидора (средние)  
- 1 огурец (свежий)  
- 1 болгарский перец (красный или желтый)  
- 1 красная луковица  
- 150 г сыра фета (или брынзы)  
- 10–12 маслин без косточек  
- 2 ст. л. оливкового масла  
- 1 ст. л. лимонного сока или 1–2 ст. л. красного винного уксуса  
- 1 ч. л. сушеного орегано  
- Соль, свежемолотый чёрный перец по вкусу  
  
Приготовление  
1 Подготовка овощей  
- Помидоры нарежьте крупными дольками или кубиками.  
- Огурец очистите при желании и нарежьте кружочками или полукольцами.  
- Перец очистите от семян и нарежьте полосками.  
- Лук тонко нашинкуйте, по желанию замаринуйте на 5–10 минут в небольшом количестве уксуса или лимонного сока.  
  
2 Сборка салата  
- В большой миске смешайте помидоры, огурец, перец и лук.  
- Добавьте маслины и раскрошенную фету.  
  
3 Заправка  
- Смешайте оливковое масло, лимонный сок или уксус, орегано, соль и перец.  
- Полейте салат заправкой и аккуратно перемешайте.  
  
4 Подача  
- Подавайте сразу, при желании посыпьте свежей петрушкой или базиликом.  
  
Советы и вариации  
- Можно добавить листья салата, рукколу или айсберг.  
- Для пикантности добавьте каперсы или немного острого перца.  
- Для веганского варианта замените фету на тофу, замаринованный в соли и лимонном соке.