

הפוסט של Eli Rosenblit

כיבושים והחמצות Tips & Tricks Israeli Pickle Group: הצטרף

Eli Rosenblit · מנהל · מומחה של הקבוצה · לפני 1 ימים ·

סלט יווני קלאסי טעם מרענן של יוון 🇮🇱🍅🥒🥑🍋🍊🍒🍋🍋

מרכיבים שתצטרכו:

- * 2 כוסות מלפפון, פרוס
- * 1 כוס עגבניות שרי, חצויות
- * בצל סגול, פרוס
- * כוס זיתי קלמטה
- * כוס זיתים ירוקים
- * כוס גבינת פטה, חתוכה לקוביות
- * 1 כף פטרוזיליה טרייה, קצוצה
- * כפית אורגנו מיובש
- * מלח ופלפל, לפי הטעם
- * 2 כפות שמן זית
- * 1 כף חומץ יין אדום

#הוראות: 🍴

1. הכנת הירקות:
 - * פורסים את המלפפונים ואת הבצל הסגול.
 - * חוצים את עגבניות השרי.
 - * חותכים את גבינת הפטה לקוביות.
2. הרכבת הסלט:
 - * בקערה גדולה, מערבבים את המלפפונים, עגבניות השרי, הבצל הסגול, זיתי הקלמטה והזיתים הירוקים.
 - * מוסיפים את קוביות גבינת הפטה.
3. תיבול והוספת רוטב:
 - * מפזרים על הסלט אורגנו מיובש, פטרוזיליה קצוצה, מלח ופלפל.
 - * מזלפים שמן זית וחומץ יין אדום.



כתיבת תגובה ציבורית...