



Arbuzowa sałatka z fetą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Latem możemy nie tylko robić sałatki ze świeżych warzyw, możemy mieszać je z owocami, które dodadzą lekkości i słodkiego smaku. Sałatkę przygotujesz w kilka minut. Możesz przygotować ją także na imprezę.

Danie: **Sałatki,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Pomarańczowe i czerwone pomidorki myjemy razem ze śliwkami, a następnie wycieramy za pomocą papierowego ręcznika. Kiedy śliwki są już suche drylujemy je i każdą kroimy wzdłuż na 4 części.

Krok 2

Awokado myjemy, usuwamy pestkę i kroimy na małe kawałki. Śliwki, pomidorki i awokado układamy w miseczkach. Cebulę kroimy w piórka i dodajemy do pozostałych składników.

Krok 3

Z arbuza wykrawamy kulki za pomocą łyżki do lodów. Dodajemy kuleczki arbuza do sałatki. Na wierzch kruszymy ser feta. Możemy podać dodatkowo kawałki arbuza do dekoracji.

Wskazówki

Pomidorki koktajlowe możemy sparzyć i obrać ze skórki, jeżeli istnieje taka potrzeba. Wybierając awokado postawmy na to dojrzałe, jest bardziej soczyste i miękkie, co ułatwi krojenie.

Składniki:

- 40 dkg różnokolorowych pomidorków koktajlowych
- 1 awokado
- 4 dojrzałe śliwki węgierki
- 1 mała cebula czerwona
- 1/3 arbuza
- 1 opakowanie sera feta