



Feta sajtos saláta olajbogyóval

Hozzávalók

- 1 g Maggi Folyékony Étélízesítő
- 12 dkg Feta sajt
- 2 db tojás
- 1 db főzni való burgonya
- 1 nagy Savanyúság, uborka, savanyú
- 32 g Olívbogyó, érett, konzerv (kicsi-extra nagy)
- 2 ek snidling
- 1 fej vöröshagyma
- 1 közepes Alma, nyers, héj nélkül
- 1 tk citromlé
- 80 g görög joghurt
- 1 g feketebors
- 5 g cukor

Elkészítés

1. Főzzük meg a burgonyát a héjában.
2. Kockázzuk fel a feta sajtot.
3. A tojásokat keményre főzzük, hagyjuk kihűlni, majd hámozzuk meg.
4. Hűtsük le a burgonyát, hámozzuk meg. Kockázzuk fel az uborkát, a burgonyát és a tojást. A hagymát nagyon apróra vágjuk. Az olajbogyót vágjuk karikákra. Ha van a hűtőben valami, ami illik a salátába, és nem szeretnénk kidobni, ezen a ponton felhasználható (pl. olívbogyó, retek vagy más finomságok). Hámozzuk meg az almát, távolítsuk el a magházát, reszeljük le durvára, locsoljuk meg citromlével.
5. Tegyük az összes előkészített hozzávalót egy tálba, adjuk hozzá az apróra vágott metélőhagymát és a joghurtot. Ízlés szerint Maggi Ízvarázzsal fűszerezzük, majd óvatosan összekeverjük.

Tápérték adatok

Szénhidrát	13.77 g
Energia	187.57 kcal
Zsír	10.81 g
Fehérje	9.95 g
Telített zsírok	5.9 g

30 Perc

4 adagokat