

Sałatka z serem fetą i bekonem

Przepis dodany przez użytkownika amif

ekka sałatka na każdą okazję, tradycyjna grecka feta w połączeniu z bekonem, smakuje dobrze, a wygląda jeszcze lepiej, polecam

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 puszki czerwonej fasoli po 400 g -
- 100 g bekonu -
- 1 pęczek dymki -
- 150 g sera feta lub solan -
- 3 -4 gałązki natki -
- 3 łyżki octu z jabłek -
- sól, pieprz -
- 1/2 szklanki soku z jabłek -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Fasolę odcedzić, opłukać, osączyć. Bacon lub boczek pokroić w paski, wrzucić na patelnię, obsmażyć. Wyjąć, osączyć z tłuszczu. Dymki oczyścić, opłukać, pokroić, wrzucić na tę samą patelnię, zeszklić, wyjąć. Natkę umyć, poobrywać listki. Ser pokroić w kostkę. Do tłuszczu na patelni wlać ocet i sok, zagotować, przyprawić solą, pieprzem. Fasolę, bekon, cebulę i ser przełożyć do salaterki, zalać sosem, wymieszać. Ozdobić natką.

