**Хориатики: Греческий Салат**

Древнегреческий салат или, как его именуют сами греки, салат хориатики - одно из самых простых блюд по приготовлению, что не делает его менее респектабельным. " Очень вкусный, сытный, радующий глаз " - именно то, что можно сказать об этом салатике. В статье выделен классический рецепт с фото и растолковали, как приготовить древнегреческий салат.

В Греции Хориатики, или Греческий салат, очень распространён и готовится с момента наступления весны по осень. Греческий салат - основной выбор перекуса местных жителей И это действительно лучший способ применения сезонных продуктов, включая сочные помидоры, болгарский перец, лук и тд. Маслины и сливочный сыр фета, приготовленный из овечьего молока, является неотделимой частью этого салата. Сыр ни в коем случае не проходит через терку, а подаётся большими кусочками или блоками, увенчивающими красивый свежий салат!

**Ингредиенты**

Что нужно для приготовления? Рецепт греческого салата очень простой, а состоит от начала до конца из полезных продуктов.

Для греческого салата понадобится:

* 5 свежих огурцов маленького размера;
* 3 свежих томата;
* 1 болгарский сладкий перец;
* 1 / 2 красного лука;
* 10 - 15 маслин без косточки;
* 100 - 150 г сыра Фета (Брынза);
* 1 - 2 зубчика чеснока;
* 1 ч. л. соли;
* 1 ст. л. лимонного сока или винного уксуса;
* 4 ст. л. оливкового маслица Extra Virgin;
* 1/2 ч. л. молотого чёрного перца;
* 1/2 ч. л. сушеного орегано (душицы или майорана).

**Насколько советов по тому, так приготовить традиционный греческий салат**

Если вам интересно, как сделать греческий салатик в домашних условиях, то, будьте уверены, нет ничего банальнее:

* Греческого салата ингредиенты можно найти в любом универмаге: помидоры, огурцы, болгарский перец и лук. Все нарезают большими ломтиками или кусочками и подают в мисочке (или в маленькой миске для каждого индивидуума).
* Добавьте оливки.
* В качестве приправы добавьте немного соли и сушеного орегано (я предпочитаю в конце добавить немножко сушеного орегано).
* Для заправки в отдельную емкость через пресс выжимаем 2 - 3 зубчика чеснока, насыпаем соль, перец по вкусу. Добавляем чайную ложку лимонного сока и под конец заливаем 4 столовыми ложками оливкового масла. При желании можно добавить ярко-красный винный уксус.
* Получившейся заправкой, после ее тщательного перемешивания, равномерно заливаем нашу овощную нарезку.
* Сыр фета всегда подаётся крупными блоками поверх салата, он никогда не крошится, что является распространённой ошибкой.

**С чем подавать?**

Этот яркий салат, полный цвета и вкуса, может легко стать гарниром к любому кушанью. Вот несколько концепций:

* Курица: куриное гиро, куриные сувлаки или запечённый цыпленок.
* Баранина: греческие бургеры или отбивные из баранины
* Рыба: запеченная треска, речной окунь, лимонно-чесночный лосось.
* Вегетарианские блюда: греческая зеленая фасоль, средиземноморский борщ из трех бобов

Этот салатик лучше всего употреблять в свежем виде. Но если у вас есть остатки греческого салата, храните его в контейнере с плотной крышкой в холодильнике.