**Греческий салат классический**

**Ингредиенты для приготовления**

Огурцы – 2 шт.

Сладкий перец красный – 1 шт.

Сладкий перец желтый – 1 шт.

Помидоры черри – 250 г

Красный репчатый лук – ½ шт.

Брынза «Фетакса» - 230 г

Маслины крупные мясистые без косточек – 100 г

Красный винный уксус – 60 мл

Чеснок – 2 зубчика

Оливковое масло холодного отжима – 130 мл

Сухое орегано – 1 ч. л.

Горчица – ½ ч. л.

Морская соль – по вкусу

Черный молотый перец – по вкусу

Зелень для украшения салата – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для греческого салата. Огурцы моем, если кожица толстая и горчит, срезаем её. Разрезаем пополам и нарезаем кубиками или ломтиками толщиной около 5 мм.

**Шаг 2**

Сладкий перец красного и желтого цвета моем, разрезаем пополам, удаляем плодоножку и семена. Нарезаем тонкими ломтиками длиной в 1,5 см.

**Шаг 3**

Помидоры черри моем и разрезаем на половинки.

**Шаг 4**

Красный репчатый лук очищаем и одну его половинку нарезаем тонкими полукольцами.

**Шаг 5**

Соединяем все подготовленные ингредиенты в большой миске и перемешиваем.

**Шаг 6**

Приготовим заправку для греческого классического салата. Чеснок нарезаем мелко, перекладываем в небольшую миску. Добавляем орегано, горчицу, вливаем винный уксус. Добавляем оливковое масло. Солим и перчим. Хорошенько взбиваем заправку и поливаем салат. Всё аккуратно перемешиваем.

**Шаг 7**

Брынзу «Фетакса» нарезаем кубиками со стороной около 1.5 см и отправляем в салат.

**Шаг 8**

Затем выкладываем в салат крупные мясистые маслины без косточек. Всё аккуратно перемешиваем.

**Шаг 9**

Приготовленный греческий салат по классическому рецепту оставляем настояться при комнатной температуре около 30 минут, затем раскладываем по порционным тарелкам, украсив сверху зеленью по вкусу.

Приятного аппетита!