



Sposób przygotowania

Arbuza przekrój na pół i wydrąż. Brzegi owocu powycinaj w ząbki o głębokości ok. 1 cm.

Połowę miąższu (bez pestek), ser feta i cebulę pokrój w kostkę, oliwki na pół lub w plastry. Miętę i pietruszkę posiekaj.

Składniki przełóż do wydrążonej połówki arbuza i skrop obficie sokiem z cytryny. Sałatkę podawaj schłodzoną!

Sałatka arbuzowa z fetą, oliwkami i miętą



20 min.



2 os.



400 kcal/os.



ok 8.30 zł/os.

Składniki

- 1/2 dużego arbuza
- kostka sera feta
- czarne oliwki
- średnia cebula
- liście mięty
- natka pietruszki
- sok z cytryny