

סלט עגבניות עם גבינה מלוחה



רכיבים

- חבילה עגבנייה
- 1/2 2/1 כוס זיתים ירוקים פרוסים
- 1/2 2/1 כפות זעתר גדושה
- קוביה גבינת פטה / בולגרית
- קוביה גרעיני חמניות קלופים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. חותכים לחצי את עגבניות השרי ומוסיפים זיתים, זעתר, קמצוץ של מלח ופלפל.
2. מטגנים בשמן זית את גרעיני החמנייה עד לצבע שחום, ובעודו חם יש לשפוך את התכולה לסלט.
3. מוסיפים את הגבינה, מערבבים קלות ושמים במקרר ל-30 דקות, והנה סלט פשוט טעים וקל. בתיאבון!

40 דקות

4 servings 4