

# Sałatka z melona, fety i granata



Autor: **Kuchniax2**  
Przepisów: **61** Ocena: **590**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 1 żółty melon
- 5 ogórków gruntowych
- 1/2 dużego granata
- 250 g fety
- i składniki na sos:
- 2 łyżki oliwy
- sok z 1 i 1/2 cytryny
- szalotka, posiekana w drobniutką kostkę
- garść natki pietruszki
- sól
- świeżo zmielony pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 W Kuchni x 2 większość przepisów robimy na 4 ręce (Izabeli i moje) i dzięki temu danie na stole pojawia się o wiele szybciej:) Tym razem Iza zajęła się obraniem i pozbawieniem pestek melona, a ja walczyłam z granatem. Nie przepadam za wydłubywaniem ziaren ze skorupki, która wcale nie chce ich oddać. Posłużyłam się więc tajnym trikiem i rozłupywałam granata w miseczce wody. Wtedy ziarenka granata opadają na dno, a cały pozostały miąższ, który jest lżejszy – wypływa na wierzch. Ale nie ma róży bez kolców – takie ziarenka z wody pozbawione są już pewnej porcji soku, który przecież jest taki fajny. Możecie więc równie dobrze pomęczyć się z granatem na sucho.
- 2 Ogórki gruntowe – krótkie, jędrne i chrupiące – obieramy ze skórki i kroimy w grubszą kostkę. Feta i obrany melon także zostały zamienione w kostkę i wszystko ładnie ułożone na dużym talerzu i posypane granatem.

Na sos składa się sok z cytryny i oliwa, okraszone jedną posiekaną szalotką i pokrojoną dość drobno natką pietruszki. Sos solimy leciutko (bo feta już jest słona), ale nie żałujemy pieprzu prosto z młynka.

Polewamy wszystko sosem i podajemy na stół, uprzednio dodając jadalnego bratka do dekoracji:)



Twoje notatki do przepisu:

