

Salade Chopska

Liste des ingrédients :

2 poivrons
4 tomates
1 concombre
1 oignon
150 g de feta
1 piment fort
5 ml d'huile
1 c. à s. de persil frais haché
sel

Préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C. Lavez et essuyez les poivrons, posez-les sur la grille du four et laissez-les cuire jusqu'à ce que la peau soit légèrement noircie. Sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une assiette en couvrant de papier aluminium. Une fois refroidis, pelez les poivrons, retirez les graines et coupez-les en fines lamelles.
2. Epépinez puis coupez en cubes les tomates et le concombre. Découpez les oignons en rondelles.
3. Disposez ces ingrédients dans un saladier. Ajoutez l'huile et le persil haché. Salez et mélangez.
4. Râpez finement la feta et recouvrez-en la salade. Pour finir, déposez le piment découpé en petites rondelles sur le dessus.

In English

What you need: 4 tomatoes, 2 cucumbers, 2 roasted peppers or fresh green peppers, 2 spoonfuls chopped parsley, 2 spoonfuls chopped onion or green onion (optional), half a pound of white cheese (feta), salt, vinegar, oil to taste

How to make it:

Cut the tomatoes, cucumbers and peppers in small pieces, cubes if possible. Mix well with the parsley, onion, salt, vinegar and oil. Serve with white cheese grated on top. Enjoy!