



ЗЕМЯТА НА  
ТРАКИТЕ



## ГРЪЦКА САЛАТА С ОРЗО (АРПА)

Тази гръцка салата е истинско богатство от вкусове и се приготвя изключително лесно! Ще Ви покажем как да превърнете орзото (известно още като арпа, ризони или критараки) в невероятно вкусна макаронена салата. Тайната на нейния неповторим вкус се крие в маринатата.

### Необходими продукти за 4 порции

- 1 пакет паста ризони (арпа) от БИО лимец (400 г)
- 80 мл екстра върджин зехтин
- 3 с.л. червен винен оцет (или какъвто предпочитате)
- 1 връзка пресен магданоз
- 1 ч.л. сушен риган
- черен пипер и сол на вкус
- 150 г чери домати
- 100 г сирене „Фета“
- 100 г маслини „Каламата“
- 1/2 глава червен лук
- 1 малка скилидка чесън
- 1 зелена чушка
- 1 краставица
- сок от 1/2 лимон



### Начин на приготвяне

Сложете тенджерата с подсолена вода да заври. След като заври, изсипете пастата ризони (позната още като арпа, орзо или критараки). Разбърквайте от време на време, за да избегнете слепване.

През това време мариновайте някои от съставките в дресинга, за да се създаде обмен на вкусове между съставките и дресинга, и да се подсилят вкусовете на цялата салата.

В дълбока купа смесете зехтина и оцета. Нарезете на ситно магданоза и го добавете в купата заедно със солта, черния пипер и ригана. Смесете съставките.

Добавете чери домати, нарязани наполовина, сиренето и червения лук, нарязани на кубчета, маслините, нарязани на колелца, и пресован чесън. Добавете чушката, нарязана на кубчета, и краставицата, нарязана на дребно. Разбърквайте продуктите и подправете с прясно изцедения сок от лимон.

Добавете свареното и отцедено орзо и разбърквайте продуктите.

Препоръчваме салатата да се консумира след 30 минути, за да поеме пастата всички вкусове и да се маринова.

Можете да охладите салатата в хладилника, ако предпочитате студена салата с паста.

Добър апетит!