سلطة المعكرونة اليونانية

الكمية تكفي 6 إلى 8 أشخاص

المقادير:

500 غ من المعكرونة الملونة أو التورتيليني المحشوة بالجبنة

رأسان من الفليفلة الحلوة، الخضراء والحمراء، مقطعان إلى مكعبات (مقدار كوبين).

بصلة صغيرة حمراء مقطعة إلى شرائح رقيقة

ثلث كوب من الزيتون المنزوع النوى والمقطع إلى شرائح

صلصة خل

نصف كوب من جبنة فيتا القليلة الملح

التحضير:

تسلق المعكرونة ثمّ تصفى وتخلط مع الفليفلة الحلوة والبصل والزيتون في وعاء كبير. تسكب صلصة الخل فوق سلطة المعكرونة وتغطى السلطة وتحفظ في الثلاجة لمدة 24 ساعة. تضاف الجبنة إلى السلطة مباشرة قبل التقديم.

صلصة الخل:

نصف كوب من خل الأرز أو الخل الأبيض

نصف كوب من زيت الزيتون أو زيت السلطة

ملعقتا طعام من النعناع الطازج المفروم

3 ملاعق طعام من عصير الليمون

ملعقة صغيرة من الملح

ملعقة صغيرة من الثوم المهروس

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل

ربع ملعقة صغيرة من البابريكا

تحضير الصلصة:

تخلط هذه المكونات مع بعضها للحصول على صلصة. توضع الصلصة في قنينة وتغلق وترج جيداً.