



ΟΛΙΤΗΕΑ®  
- Corfu -

PREMIUM  
extra virgin olive oil  
from Corfu, Greece



## Ελληνική Σαλάτα με κριθαροκουλούρα

---

### Υλικά

- 1 κριθαροκουλούρα
- 3 ντομάτες μεγάλες (ώριμες)
- 1 αγγούρι
- Ελιές
- 1 κρεμμύδι φρέσκο
- 100γρ. Φέτα
- Premium εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο "Olithea"
- Αλάτι
- Ρίγανη φρέσκια

---

### Εκτέλεση

Βρέχουμε ελαφρώς την κριθαροκουλούρα κάτω από τη βρύση και την βάζουμε σε ένα μπολ για σαλάτα.

Πλένουμε και ψήνουμε τις ντομάτες με αλάτι και ελαιόλαδο για 15 λεπτά στους 180 βαθμούς, αφού κρυώσουν τις ξεφλουδίζουμε και τις κόβουμε σε μια μπασίνα. Κόβουμε το αγγούρι με ένα πίλερ και το προσθέτουμε στο μπολ. Προσθέτουμε το άσπρο και το πράσινο μέρος του φρέσκο κρεμμύδι κομμένο πολύ λεπτά.

Βάζουμε όμορφα την φέτα κομμένη σε κυβάκια από πάνω και στολίζουμε τη σαλάτα με τις ελιές.

Πασπαλίζουμε με λίγη φρέσκια ρίγανη και αλάτι και φυσικά προσθέτουμε premium εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο "Olithea".

---

Καλή απόλαυση !