



### ◆セルビア風サラダ Šopska salata (ショープスカ・サラータ)

前菜として食べます。パン、主食、肉料理とよく合います。

#### 材料（4人分）：

トマト：3個

たまねぎ：半個

きゅうり：1個

カッテージチーズ or フェタチーズ（細かく砕いたもの）：大さじ1~2 お好みで

塩／コショウ：お好みに応じて

アップルビネガーもしくは白ワインビネガー：大さじ1/2

ひまわり油 or サラダ油 大さじ1

イタリアンパセリ：大さじ1/2 ※刻む

#### 作り方：

- ① トマトときゅうりを約1センチ四方のサイズに切る（お好みに応じてきゅうりの皮はむいてもよい）。
- ② たまねぎは粗めのみじん切りにする。
- ③ 塩を振りかけ、油とワインビネガーを入れて、よく混ぜ合わせる。
- ④ きざんだパセリとチーズを振りかけて出来上がり