

Salata de cartofi cu brinza, masline si menta

Salata de cartofi cu brinza, masline si menta

Ingrediente :

800 g cartofi curatati, taiati bucati, 225 g telemea de oaie (feta), un pahar masline negre, taiate cubulete fine, un pumn de frunze de menta, 50 ml ulei de masline extravirgin

Preparare :

Se pun la fiert cartofii, in apa cu sare si citeva frunze de menta. Dupa ce apa clocoteste, se reduce focul si se acopera. Se fierb cam 15 minute. Se scurg cartofii. Din cantitatea de brinza, masline si menta se pun deoparte cam 2-3 linguri. Restul se amesteca, intr-un castron incapator, cu cartofii. Se adauga uleiul. Se condimenteaza dupa gust, cu sare si piper. Se decoreaza cu menta, brinza si maslinele ramase si se serveste cald, cu piine prajita.