

# Bułgaria: Szopska salata (sałatka szopska)

*Sałatkę szopską można zjeść na całych Bałkanach, za jej matecznik uważana jest Bułgaria. Sałatka ta niewiele różni się od sałatki greckiej, mianowicie ser starty jest na tarce a nie ułożony w prostokątne plastry na sałatce. Tradycyjny owczy ser bułgarski **sirene**, z trudnościami, ale można dostać w polskich sklepach. Jeśli jest okazja kupcie go, warto ze względu na walory smakowe. Jeśli nie, z powodzeniem sirene zastąpi inny ser solankowy jak feta czy ser typu bałkańskiego. Sałatka szopska to podstawowe warzywa, nie znajdziecie w niej kukurydzy, sałaty czy papryki, chociaż ta ostatnia czasem występuje, rzadkie są także oliwki. Podstawa to pomidory, ogórki, cebula i oliwa z oliwek a kropką nad i jest oryginalny owczy ser. Gorąco polecam, podobną propozycję jadłam w Bałcziku nad Morzem Czarnym.*

Szopska salata w oryginalnej miseczce glinianej z Bułgarii

Pomidory, ogórki siekamy w dość dużą kostkę, cebulkę siekamy drobno. Wsypujemy do jednej miski, lub od razu do miseczek na osobne porcje. Oliwki płuczemy wodą (by pozbyć się słonej zalewy w której były), osuszamy ręcznikiem i zanurzamy w małej miseczce z oliwą. Ser ścieramy na tarce, na grubych oczkach. Dla ułatwienia ser można pokruszyć ręką. Do miseczek z warzywami wrzucamy oliwki i połowę oliwy z miseczki. Całość przyprawiamy pieprzem i delikatnie mieszamy. Sól zastąpi nam słony ser. Na warzywa wykładamy ser, dekorujemy oliwką i polewamy resztą oliwy z miseczki.

Ważne: Sałatki nie mieszamy przed podaniem. Niech jedzący sam zdecyduje jak chce ją zjeść. Szopską sałatkę najlepiej zrobić chwilę przed podaniem i nie przechowywać jej w lodówce. Po chłodzeniu w lodówce struktura warzyw zmienia się i są one mniej smakowite.

Smacznego!

## **Składniki na 2 porcje:**

- 2 duże pomidory
- 2 ogórki (małe)
- pół cebuli
- kilka czarnych oliwek
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 150g sera solankowego
- pieprz