

Σαλάτα με ψητές πιπεριές, καρπούζι και φέτα

(για 6 μερίδες)

Υλικά:

- 5 πιπεριές Φλωρίνης
- 1 μεγάλη φέτα καρπούζι σε κύβους
- 1 φλιτζάνι τριμμένη φέτα
- 4 φύλλα βασιλικού ή 1 κτ. σπ. μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 5 ελιές Καλαμών ψιλοκομμένες
- 1 κτ. σπ. ξίδι από λευκό κρασί
- 3 κτ. σπ. ελαιόλαδο
- 1 πρέζα πάπρικα γλυκιά

Ετοιμασία

1. Ακουμπάτε τις πιπεριές στο γκριλ του φούρνου ή στα κάρβουνα και τις ψήνετε για περίπου 20 λεπτά σε δυνατή φωτιά μέχρι να καψαλιστούν εξωτερικά.
2. Τις αφήνετε να κρυώσουν, τις ξεφλουδίζετε, αφαιρείτε τους σπόρους και τις κόβετε σε μακρόστενες λωρίδες.
3. Τις ρίχνετε σε ένα μπολ μαζί με τη μισή φέτα και αρτύζετε με το μισό ελαιόλαδο, τις μισές ελιές και το ξίδι. Πασπαλίζετε με το βασιλικό ή το μαϊντανό και ανακατεύετε πολύ καλά.
4. Προσθέτετε το καρπούζι, πασπαλίζετε με την υπόλοιπη φέτα και τις ελιές και περιχύνετε με λίγο ακόμα ελαιόλαδο και την πάπρικα.