

Salát z bulguru se sušenými meruňkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- burgur 200 g
- meruňkový džus 250 ml
- kuřecí vývar 250 ml
- červená cibule 1 ks
- mletý římský kmín 1 lžíce
- uzená paprika 1 lžíce
- citrónová šťáva 3 lžíce
- olivový olej 4 lžíce
- salátová okurka 1 ks
- sušené meruňky 12 ks
- nesekaná hladkolistá petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Smíchejte meruňkový džus a horký kuřecí vývar. Vsypte bulgur a nechte nasáknout všechnu tekutinu, až bude bulgur měkký. Potom ho vidličkou načechejte.

2

Cibuli nakrájejte nadrobno, okurku na malé kostičky a meruňky na plátky. Tyto a všechny ostatní ingredience smíchejte jemně s bulgurem. Ozdobte nasekanou petrželkou nebo mátou a podávejte.