

Bulgur pilaf

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- mrkev 3 ks
- cibule 1 ks
- paprika 1 ks
- bulgur 150 g
- olivový olej 1 ks
- petržel kudrnka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do nahřáté remosky dáme zpěnit na kostičky nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájenou mrkev a po chvíli i na kostičky nakrájenou papriku.

Necháme lehce změkhnout, přidáme bulgur a trochu ho opražíme, přidáme koření dle chuti. Zalijeme 400 ml vody a necháme vyvařit, nakonec necháme dojít pod pokličkou.

Do hotového pokrmu můžeme přidat nasekanou petržel.