Bulgur corba



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 300 g** pileceg filea
- **1 glavica**crnog luka
- **2**šargarepe
- **oko 80 g**ocišcene cicoke
- **80 g**bulgura
- **oko 150 ml**pavlake za kuvanje
- so
- biber
- **malo**maslinovog ulja
- mješavina zacina

Priprema

Na malo maslinovog ulja propržiti sitno sjeckan luk i sitno sjeckan pileci file.

Dodati cicoku i šargarepe, narezane na kockice. Kratko prodinstati.

Dodati bulgur, zaciniti po ukusu (so, biber, suvi biljni zacin), preliti vodom i kuhati pokriveno, nekih 30-tak minuta.

Po potrebi doliti još vode. Pred kraj kuhanja dodati i pavlaku za kuvanje, pa još kratko krckati na laganoj vatri.

Savet