

Bulgur salata sa ananasom i kikirikijem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja od 2,5 dl** bulgura
- **150-200 g** svežeg ananasa
- **50-80 g** neslanog kikirikija
- **po ukusu** maslinovog ulja
- **po ukusu** limunovog soka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1/4-1/2 kašičice** suve cili papricice
- **100 g** suvog grža
- **1** cenbelog luka

Priprema

Na maslinovom ulju kratko propržiti cen belog luka koji smo samo zgnjecili, da ulje upije njegov miris, pa ga izvaditi. Dodati bulgur, propržiti da se svako zrno obloži masnocom, naliti vodu i kuvati. Kad je gotov, ostaviti ga poklopljenog desetak minuta, a potom proci kroz njega viljuškom da postane rastresit. Ananasu oljuštiti koru, a potom iseci pulpu na kockice. Suvo grože, koje smo potopili prethodno u toplu vodu, ocediti, pa dodati ananasu. Deo kikirikija sitno samleti, a manji deo ostaviti za ukas. Sjediniti u ciniji bulgur sa vocem, zaciniti, i dodati cili papricicu, kao kikiriki. Zaliti spremljenim prelivom, pažljivo promešati i ostaviti da malo odstoji.

Savet

Može kao prilog, a zbog bulgura, i kao samostalno jelo, veera na primer...