

Bulgur sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** pilecih fileta
- **1** glavica luka
- 2 paprike
- 1 paradajz
- **oko 100 g** bulgura
- so
- biber
- mješavina začina

Priprema

Pileće filete narezati na parčad, pa propržiti na malo ulja. Dodati i sitno sjeckan luk.

Zatim dodati sitno sjeckane paprike i oljušten, sitno narezan paradajz. Preliti sa malo vode, pa kuhati 10-tak minuta. Dodati bulgur, sipati još malo vode, začiniti suvim biljnim začinom, solju i biberom, pa kuhati na laganoj vatri 20-tak minuta.

Poslužiti toplo!

Savet