

Zeleni pilav od bulgura



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja od 2,5 dl** bulgura za pilav
- **1** manji brokoli
- **1** manji *romanesco* karfiol
- **1** crni luk
- **2** cenabelog luka
- **po ukusu** soli i bibera
- **4 kašike** maslinovog ulja

Priprema

U posoljenoj vodi prvo skuvati "romanesco" pošto je malo cvršće strukture od brokolija, a potom i brokoli. Ohladiti. Sacuvati vodu u kojoj su se kuvali. Na maslinovom ulju pržiti crni luk koji smo sitno naseckali, da potpuno omekša, dodati i beli luk isecen na listice. Ubaciti bulgur, pa ga kratko propržiti, da se svako zrno obloži uljem. Naliti vodu u kojoj se kuvalo povrće, smanjiti vatru i kuvati desetak minuta. Posoliti i pobiberiti. Par minuta pred kraj dodati brokoli i "romanesco", promešati. I sključiti šporet i poklopiti šerpu. Ostaviti desetak minuta da odmori. Viljuškom lagano promešati bulgur da bude rastresit. Pilav poslužiti topao, kao samostalno jelo ili prilog uz meso, savršen je kako god...Prijatno!

Savet