

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**svetleg ananasa
- **50-80 g**neslanog kikirika
- **po ukusu**maslinovog ulja
- **po ukusu**limunovog soka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **1/4-1/2 kašicice**suve cili papricice
- **100 g**uvog grža
- **1 cen**belog luka

Priprema

Na maslinovom ulju kratko propržiti cen belog luka koji smo samo zgnjecili, da ulje upije njegov mirs, 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 kikirika sitno samleti, a manji deo ostaviti za ukras. Sjediniti u ciniji bulgur sa vocem, zaciniti, i dodati cili papricicu, kao kikiriki. Zaliti spremlijenim prelivom, pažljivo promešati i ostaviti da malo odstoji.

Savet

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