

Bulgur sa majcinom dušicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja od 2,5 dl** bulgura
- **2 šolje** tople vode
- **2 manje** glavice crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **po ukusu** soli i bibera
- **malosuvog** biljnog zacina
- **2-3 kašice** listica sveže majcine dušice
- **1 prstohvat** ?umbira u prahu
- **1 kašica** rendane limunove korice
- **nekoliko kašica** pirincanog ulja

Priprema

Na pirincanom ulju propržiti zgnjecene cenove belog luka, da ga aromatizuju. Sad staviti kockice crnog luka i pržiti da fino omekša. Dodati bulgur i kratko pržiti, minut-dva, da ulje lepo obloži svako zrno. Naliti sa 1,5 šolje tople vode, zaciniti po ukusu i ostaviti da kuva na tihoj vatri. Ubaciti rendanu limunovu koru i prstohvat ?umbira u prahu. Kuvati da bulgur omekša, ako je potrebno, doliti još pola šolje vode. Pred kraj staviti listice majcine dušice i promešati. Poklopiti i ostaviti na toplom još 10-tak minuta, da odmori. Pred služenje, proci viljuškom da bude rahlo. Poslužiti kao samostalno jelo ili prilog, u zavisnosti od vaših htenja...

Savet

Bulgur je vrlo hranljiv i zasitan, a ovo je jedno jako brzo i ukusno vegeterijansko jelo...