

Aromaticni bulgur



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja od 2 dl**krupnijeg bulgura
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cenabelog** luka
- **2 šolje**povrtnog bujona
- **1 kašika**listica sveže majcine dušice
- **1 kockica**maslaca
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

Ugrejati maslac, pa ubaciti listice belog luka da zamiriše, potom dodati kockice crnog luka i pržiti da omekša. Dodati opran i oče?en bulgur te i njega pržiti. Kad se zrna, što se kaze, otvore, naliti bujon, zaciniti po ukusu, cim provri, smanjiti vatru i kuvati 20-tak minuta. Staviti sveže zacinsko bilje. Skuvan bulgur ostaviti da odmori, pa ga viljuškom rasresti.

Savet

Ovo jelo može poslužiti kao samostalni obrok ili prilog uz meso...