



przepisy.pl

Sałatka z kaszą bulgur i suszonymi pomidorami



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- kasza bulgur - 250 gramów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Mieszanka ziół i przypraw Bałkańska z Trybulą** - 0.5 opakowań
- czerwona papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- pomidory - 800 gramów
- papryczka chili - 1 sztuka
- cebulka dymka - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- owoc granatu - 1 sztuka
- ciecierzycy z puszki - 200 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 20 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kaszę bulgur ugotuj według wskazówek na opakowaniu producenta z dodatkiem kostki Knorr.
2. Cebulkę oraz szczypior z dymki pokrój drobno. Czosnek zetrzyj na drobnej tarce, a zioła i chilli posiekaj.
3. Obie papryki oraz pomidora pokrój w kostkę.
4. Owoce granatu obierz i wytrząśnij pestki do miseczki.
5. Ugotowaną i odcedzoną kaszę bulgur przełóż do dużej miski. Dodaj przygotowane wcześniej składniki, odcedzoną ciecierzycę, oliwę, sok z cytryny oraz przyprawę Bałkańską Knorr. Całość dokładnie wymieszaj. Od razu podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl