



# Bulgur s pečenim povrćem

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

 BROJ NAMIRNICA  
10



## Sastojci

300 g bulgura  
150 g cikle  
200 g mrkve  
200 g korabe  
200 g celera  
100 ml maslinovog ulja  
200 ml povrtnog temeljca  
sol, papar iz mlinca  
1 - 2 grančice majčine dušice

Bulgur skuhajte u posoljenoj vodi, u omjeru 1:2, začinite s 30 ml maslinovog ulja.

Ciklu, mrkvu, korabu i celer ogulite i narežite na kocke. Povrće stavite u posudu za pečenje, posolite, pokapajte uljem, podlijte temeljcem, pecite na 180 °C oko 30 minuta.

Spojite bulgur i pečeno povrće, začinite okretom svježe mljevenog papra, ukasite grančicom majčine dušice i poslužite.

## Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

