

Bulgur s pečenim povrćem

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

Skeniraj za prikaz na web stranici



Bulgur skuhaite 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.