

Curry bulgur



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

- 300 g bulgura
- 1 glavica češnjaka
- 150 g kelja pupčara
- 100 g graška
- 100 g boba
- 100 g mrkve
- 150 g crvenog luka
- 100 ml maslinovog ulja
- 5 g curry praha
- sol
- 600 ml povrtnog temeljca
- 1 limeta



Skeniraj za prikaz na web stranici



Glavicu češnjaka uzdužno prepolovite, luk i mrkvu nasjeckajte, pupčar prepolovite.

Na maslinovom ulju popržite luk, dodajte mrkvu i polovice češnjaka, kratko popržite pa dodajte pupčar, bob, grašak i bulgur, začinite solju i curry prahom, podlijte temeljcem i kuhajte na laganoj vatri dok bulgur ne omekša.

Poslužite s kolutima limete.