

## Tabbouleh - sałatka libańska



**ANIA321**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**wszystkie składniki:**

<b>bulgur</b>	100 gramów
<b>ogórek zielony</b>	1 sztuka
<b>cebula czerwona</b>	1 sztuka
<b>pomidory</b>	2 sztuki
<b>natka pietruszki</b>	1 pęczek
<b>sok z cytryny</b>	3 łyżki
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Prymat</b>	1 opakowanie
<b>Pieprz czarny- MŁYNEK</b>	2 szczypty
<b>sól</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę bulgur ugotować w osolonej wodzie na sypko. Odcedzić, a gdy przestygnie, wrzucić do miski. Ogórka obrać, pokroić w kostkę. Cebulę czerwoną i pomidory również pokroić w kostkę. Dodać do kaszy.

Natkę pietruszki wypłukać, posiekać i dodać do reszty składników.

Przygotować sos: oliwę wymieszać z sokiem z cytryny oraz sosem sałatkowym. Dodać do sałatki, wymieszać. Przyprawić do smaku dużą ilością świeżo zmielonego pieprzu.

Smacznego :)