

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

100 г	Булгур
	Вода
8 шт.	Помідори чері
1 шт.	Огірок
3 ст.л.	Лимонний сік або оцет
2 ст.л.	Оливкова олія
1 ст.л.	Трави французькі
1 ст.л.	Базилік, подрібнений
1 pinch	Сіль морська йодована

For garnish

1 шт.	Зелена цибуля
1 чашка	Свіжонарізана зелень

Табуле

30—40 хв

Приготування

1. На першому етапі довести до кипіння в каструлі вдвічі більшу кількість води, ніж булгура. Булгур покласти в миску або каструлю. Як тільки вода закипить, залити нею булгур. Посолити булгур та накрити харчовою плівкою. Залишити на 20 хвилин. Потім дати булгуру охолонути.
2. На наступному етапі готуємо маринад з лимонного соку, трав та оливкової олії. Потім залити маринадом остиглий булгур. Нарізати помідори чері та додати їх до булгуру. Посолити та поперчити.
3. Огірок помити, почистити від шкірки та видалити насіння. Нарізати огірок невеликими кубиками, додати до булгуру. Все добре перемішати.
4. Дрібно нарізати зелену цибулю та зелень, прикрасити табуле.