



Салата Табуле с булгур и магданоз

🕒 30—40 Минути 

Подготовка

- 1 Кипнете вода, два пъти колкото теглото на булгура и го залейте с нея. Посолете, покрийте с капак и оставете настрана за 20 минути, за да набъбне. Върнете на котлона и сварете.
- 2 Пригответе марината от лимоновия сок, сушените подправки и зехтина. Овкусете изстиналия булгур с нея.
- 3 Измийте домати и ги нарежете на половинки. Измийте и обелете краставицата и я нарежете на малки парченца. Добавете ги към булгура и овкусете със сол и пипер.
- 4 Нарежете зеления лук и заедно със ситно нарязания магданоз добавете към булгура. Разбъркайте добре и се насладете.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Булгур
8 бр.	Чери домати
1 бр.	Краставица
3 с.л.	Лимонов сок
8 с.л.	Зехтин
1 стрък	Зелен лук
1 ч.ч.	Магданоз, ситно нарязан
1 ч.л.	♦ Джоджен, ронен
1 ч.л.	♦ Босилек, ронен
1 ч.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна
	Вода

