

## Tabule



**Kuchnia:** arabska

**Czas przygotowania:** 45 do 60min.

**Danie dla:** 3 osób

**Stopień trudności:** 6/10

### **Składniki:**

- bulgur - 1 szkl.

### **Opis przygotowania:**

Zalej bulgur 0,75 litra ciepłej wody i odstaw na pół godziny. Następnie odcedź go na sitku i odciśnij nadmiar płynu. Przełóż bulgur do miski i dodaj pozostałe składniki: oliwę, natkę pietruszki, dymkę, miętę i sok z cytryny. Wymieszaj i dopraw do smaku solą i pieprzem. Możesz podawać po 15 minutach, albo wstawić do lodówki i podawać następnego dnia, sałatka będzie wtedy jeszcze smaczniejsza. Podawaj przybrane listkami natki pietruszki i cząstkami pomidora.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**