

Bulgur s cuketou

4 porce

200 g bulguru

1 cibule

200 g anglické slaniny

2 menší cukety

2 lžíce olivového oleje

1 hrst cherry rajčat

sůl

100 g sýru Feta

hrst lístků máty

mletý černý pepř



1. Bulgur nasypete do hrnce, zalijte vlažnou vodou, aby její hladina dosahovala cca 0,5 cm nad úroveň bulguru. Následně přikryjte pokličkou, vodu přiveďte k varu, vařte cca 2 minuty, odstavte z plamene a nechejte pod pokličkou zhruba 20 minut dojít.
2. Cuketu nakrájejte na kolečka, cibuli nadrobno, slaninu na proužky.
3. Nejprve na větší pánvi na olivovém oleji opečte z obou stran kolečka cukety. Vyndejte je a podle potřeby dolijte trošku oleje a orestujte cibuli spolu se slaninou.
4. Přidejte rozpůlená rajčata a krátce orestujte.
5. Do pánve vraťte cukety, přidejte uvařený bulgur, vše promíchejte a podle potřeby dosolte.
6. Rozdělte na talíře, každou porci posypte nadrobenou fetou, nasekanou mátou a zakápněte olivovým olejem.

