

# 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 nechte 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.

