

Bulgur s pečenými ořechy a modrým plísňovým sýrem

Bylinky 8/2016

Ingredience

2 - 3 porce Na bulgur

- 1 hrnek bulguru
- sůl
- voda — 2 hrnek

Na ochucení

- 150 g modrého plísňového sýra
- barevné chilli papričky dle chuti
- 50 g mraženého hrášku
- kůra z bio citrónu
- 12 vyloupaných vlašských ořechů
- sůl
- 5 ředkviček
- olej olivový

Postup

Do kastrolu nasypeme 1 díl bulguru a zalijeme 2 díly vody. Osolíme, promícháme uvaříme dle návodu asi 10 minut. Vlašské ořechy pokrájíme na kousky a orestujeme na olivovém oleji spolu s chilli papričkami a solí. Hrášek povaříme 4 minuty v osolené vodě, ředkvičky omyjeme, překrájíme na půlky na nakrájíme na velmi tenká kolečka. Sýr nakrájíme na kostičky a kůru z omytého bio citrónu nastrouháme najemno. Do uvařeného bulguru vmícháme ořech s papričkami i olejem. Přidáme hrášek, citrónovou kůru a ředkvičky. Na talíři posypeme nakrájeným sýrem.