

SALATKA TABULLEH Z SELEREM NACIOWYM

(8 porcji)

Składniki:

- 100 g kaszy bulgur
- 3 laski selera naciowego
- 50 g suszonych pomidorów
- 100 g ciecierzycy w zalewie
- 1 pęczek pietruszki
- Oliwa z oliwek
- Sok z połowy cytryny
- Sól, pieprz

Przygotowanie:

Kaszę bulgur gotujemy w 400 ml lekko osolonej wody przez ok 15 minut. Odcedzamy, odstawiamy do ostygnięcia. Seler naciowy kroimy na jak najcieńsze plasterki, pomidory odsączamy z oleju i również kroimy na plasterki. Ciecierzycę odsączamy z zalewy. Wszystkie składniki mieszamy z ostudzoną kaszą. Dodajemy drobno posiekaną pietruszkę, oliwę z pomidorów, z cytryny oraz doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Wstawiamy do lodówki na 2-3 godziny aby smaki się połączyły.

