

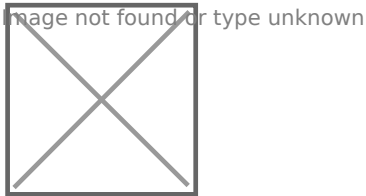
Булгур на облаке из свекольного мороженого с сочными креветками

Сложность: Вложить душу

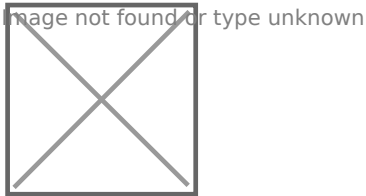
2 порции

30 мин

Продукты Bravolli:



Булгур

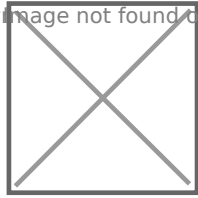
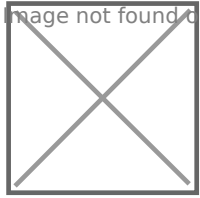


Булгур, 500 г

Способ приготовления:

- В кипящую подсоленную воду высыпать булгур, варить на слабом огне под крышкой 15 минут.
- В сотейнике довести до закипания сливок, посолить, добавить свеклу. Варить 3 минуты, при необходимости блендировать.
- Параллельно посолить и обжарить креветки.
- Подавать, выложив с помощью кулинарных форм.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI



Вместо мороженого из свеклы можно использовать любое овощное пюре, которое вам нравится.