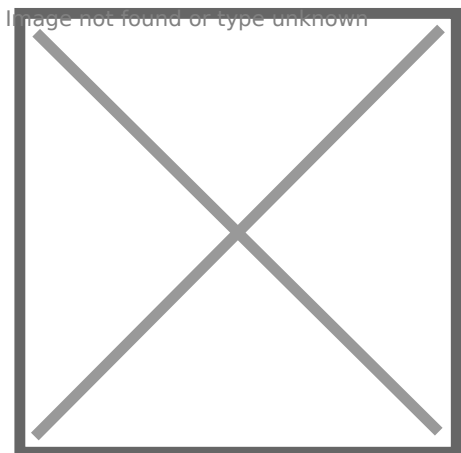




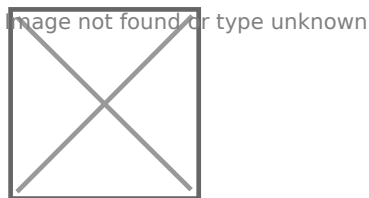
Булгур с маслом гхи, запеченный в мини-тыкве

Сложность: Вложить душу

5-6 порций

45 мин

Продукты Bravolli:



Булгур цельнозерновой

Способ приготовления:

- Срезать верх тыквы, ложкой снять семена, на дно (внутрь) поместить розмарин и нарезанный чеснок, посолить.
- В сотейник засыпать булгур, залить водой, посолить, довести до кипения, варить на слабом огне 12-15 минут.
- Переложить булгур в тыкву, добавить масло гхи, накрыть крышкой, запекать в духовке 30 минут при температуре 190°C.
- Подавать в горячем виде.

