Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Основное блюдо

Маринованный булгур с морским виноградом

Сложность: Приготовить легко

2 порции

25 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Булгур

Способ приготовления:

- В кипящую подсоленную воду высыпать булгур, варить на слабом огне под крышкой 15 минут.
- В это время тонко (до прозрачности) нарезать редис и замочить его на 15 минут в подсоленной воде.
- Приготовленный булгур залить уксусом на 5 минут.
- Подавать с редисом и морским виноградом.

Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Угощайтесь блюдом в холодном виде, подцепив на вилку редис, кусочек винограда и булгур одновременно.