

# SALÁT TABBOULEH

- Porce: 6
- [bulgur](#) 180 gramů
- [rajčata](#) 3 kusy
- [okurka salátová](#) 1 kus
- [cibulka jarní](#) 4 kusy
- [petržel hladkolistá](#)
- [máta](#)
- [šťáva citronová](#)
- [olej olivový](#)
- [sůl](#)
- [pepř](#)



## Postup přípravy

Bulgur propláchneme v sítu studenou vodou, nasypeme do mísy a zalijeme vařící vodou tak, aby byl ponořený. Necháme ho 25 minut bobtnat, pak ho scedíme, necháme odkapat, osušíme v utěrce a nasypeme do mísy.

Zelenou petrželku zbavíme stonků a lístky nasekáme nahrubo. Rajčata spaříme vroucí vodou, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Jarní cibulky očistíme a nasekáme nadrobno. Vše přidáme k bulguru, přimícháme mátu, citronovou šťávu a olivový olej, osolíme, opeříme a promícháme.