

# Jarní bulgur s ricottou



## Ingredience na dvě porce:

Hrneček suchého bulguru, ½ kostky bio bujónu, 1 jarní cibulka, 1 mrkev, 1 řapíkatý celer, 2-3 ředkvičky, olivový olej, ricotta, parmezán, sůl, pepř a pažitka.



## Postup:

Bulgur zalijeme 1,5 násobkem vývaru a vaříme do změknutí cca 15min. Mezitím si nakrájíme veškerou zeleninu na drobná kolečka a postupně orestujeme na pánvi s troškou oleje. První dáváme cibulku (bílou část), potom mrkev a na závěr celer a ředkvičky. V mističce si také připravíme ricottu, kterou dochutíme solí a pepřem a smícháme s pažitkou a cibulkou (zelená část). Když je vše hotové smícháme bulgur, zeleninu a ricottu dohromady.





**Jarní bulgur z ricottou podávejte s  
hoblíčkami parmezánu.**