

# Bulgur

## Ingredienser:

2 store løg  
200 gr. bulgur  
1 stk. hønsbouillon  
35 gr. tomatpure  
3-4 tsk. paprika  
25 gr. smør  
6 spsk. olivenolie  
1 tsk. salt  
4.0 dl. kogende vand

Kan pyntes med tomater.



Løgene hakkes og kommes i en gryde med smør, olie og salt. Tomatpure, hønsbouillon og paprika kommes i, når løgene er gyldenbrune.

Bulguren vaskes i koldt vand. Den hældes i en sigte hvor vandet drypper af. Herefter den hældes i gryden med løg og røres rundt. Det kogende vand hældes i.

Låget sættes på gryden og bulguren skal småkoge indtil alt vandet er kogt væk. Det kan tjekkes ved at man tager en grydeske og sætte den ned i midten af gryden, hvor man skubber bulgur til siden så man kan se bunden af gryden. Er der vand lader man den koge videre, hvis ikke er den klar til at blive serveret.