

# Sałatka z bazyliowym bulgurem i mozzarellą



## Składniki

1/2 szklanka - drobny suchy bulgur  
1 szklanka - bulion warzywny  
1 szt. - pęczek bazylii  
4 łyżka - oliwa z oliwek EV  
1 szt. - opakowanie mozzarelli  
10 szt. - pomidorki koktajlowe żółte  
1 szt. - pomidor  
1 szt. - ogórek  
1/2 szt. - sok z cytryny  
1/2 łyżeczka - sól morską  
1/3 łyżeczka - pieprz mielony

## Opis wykonania

Sałatka z bulgurem to idealna propozycja na letni lunch. Można ją przygotować wcześniej i zabrać na przykład do pracy lub na piknik czy też grilla.

Bulgur wsypujemy do miski, zalewamy go gorącym bulionem. Płynu powinno być tyle, żeby był powyżej kaszy mniej więcej na około centymetr. Bulgur przykrywamy i odstawiamy, aż płyn się całkowitego wchłonie.

Listki bazylii wkładamy do blendera, dolewamy 2 łyżki oliwy, sok z cytryny i blendujemy tak, żeby pozostały kawałki listków.

Ogórek obieramy i kroimy w kostkę, czerwonego pomidora też kroimy w kostkę. Gdy kuskus będzie zimny wzruszamy go widelcem, dodajemy sos z bazylii, pokrojoną w kostkę mozzarellę, ogórek, pomidora i żółte pomidorki przekrojone na pół. Przyprawiamy, dodajemy pozostałą oliwę i dokładnie mieszamy.