

Bulgurové placičky

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

100 g	bulgur
1 ks	cibule
4 stroužky	česnek
1/2 litru	zeleninový vývar
1 ks	větší mrkev
150 g	strouhaný tvrdý sýr (např. emmentaler COOP Premium)
3 ks	vejce
	sůl
	pepř
	olivový olej
	zelené bylinky



Postup přípravy

Cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme na olivovém oleji dozlatova. Přidáme bulgur a zalijeme vývarem. Necháme vařit dokud se vývar nevypaří a bulgur není uvařený. K uvařenému a trochu vychladlému bulguru přidáme nastrouhanou mrkev, prolisovaný česnek, nastrouhaný sýr a vajíčka. Osolíme, opeříme a přihodíme čerstvě nasekané bylinky. Vše důkladně promícháme a ze vzniklé hmoty tvarujeme placičky, které vyskládáme na pečicí papír. Potřeme je olivovým olejem a pečeme v rozehráté troubě na 180 stupňů cca 30 minut. Dozlatova opečené placičky podáváme se zakysanou smetanou.