

## Kuřecí kousky s bulgurem

### Ingredience:

- 140 g bulguru
- 1 menší kuřecí prso
- 200 g loupaných rajčat
- řepkový olej
- sůl
- pepř
- čerstvý zázvor
- ¼ lžičky mletého zázvoru
- 1 lžička kari
- nové koření
- pálivá paprička



### Postup:

1. Bulgur uvaříme dle návodu (1:2 s osolenou vodou 12 minut) a necháme vychladnout.
2. Kuřecí prso očistíme a nakrájíme na malé kousky. Osolíme, opepříme, přidáme lžičku řepkového oleje a promícháme.
3. Ukrojíme kolečko zázvoru, očistíme od slupky, nastrouháme na jemno a přidáme k prsům. Dáme odležet do ledničky, než vychladne bulgur.
4. Až bulgur vychladne, vyndáme maso a dáme ho do rozpáleného kastrolku. Necháme zatáhnout a přidáme nakrájená loupaná rajčata s jednou kuličkou nového koření, lžičkou kari, ¼ lžičkou mletého zázvoru a podle chuti i pálivou papričkou.
5. Před podáváním nezapomeňte vyndat kuličku nového koření.