

Restovaný pstruh s bulgurem a zeleninou

Pro 2 osoby

Přísady:

2 filety pstruha

lososovitého

200g bulguru

2 velká rajčata

2 žluté papriky

2 lžice řepkového oleje

sůl a pepř



Postup:

Bulgur připravíme dle návodu. Rajčata a papriky nakrájíme na kostičky a vmícháme do vychladlého bulguru. Filety omyjeme, osolíme a opeříme a na pánvi s rozeřtým olejem restujeme cca 2 minuty z obou stran. Podáváme s klínkem citrónu k pokapaní.