**SAŁATKA Z KASZĄ BULGUR**

**SKŁADNIKI**

* KASZA BULGUR – 1 SZKLANKA
* AWOKADO – 1 SZT.
* POMIDORKI CHERRY – 250 G
* JAJA – 4 SZT.
* KOPEREK – 0,5 PĘCZKA
* SZCZYPIOREK – 0,5 PĘCZKA
* CZARNE OLIWKI – 50 G
* OLIWA Z OLIWEK – 4 ŁYŻKI
* CYTRYNA – 1 SZT.
* POMARAŃCZA – 1 SZT.
* MIÓD – 1 ŁYŻECZKA
* PESTKI SŁONECZNIKA – 1 ŁYŻECZKA
* SÓL
* PIEPRZ

**KROK 1: ŁĄCZYMY SKŁADNIKI SAŁATKI**

Kaszę bulgur gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Jaja gotujemy na twardo. Ugotowaną i przestudzoną kaszę wsypujemy do miski. Dodajemy pomidorki koktajlowe przekrojone na pół, czarne oliwki, uprażone na suchej patelni pestki, ugotowane jajka pokrojone w ćwiartki.

**KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY DRESSING**

Do miseczki wyciskamy sok z połowy cytryny oraz połowy pomarańczy. Dolewamy oliwę i miód. Doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy po 1 łyżce drobno posiekanego szczypiorku i koperku. Całość mieszamy i polewamy kaszę. Awokado przekrawamy na pół, łyżeczką wyciągamy kawałki i układamy na wierzchu sałatki. Awokado skrapiamy sokiem z cytryny. Całość posypujemy pestkami słonecznika.