

בורגול עם אטריות אורז



רכיבים

- בצל
- כוסות מים רותחים מקומקום
- כוס בורגול
- כף שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוס אטריות שבורות, בכמות כף יד
- כפית מלח
- כפית מרק עוף אמיתי ר.טבעיים

הכנה

1. מטגנים את הבצל עד לשקיפות. מוסיפים מים, אבקת מרק עוף, מלח, בורגול ואטריות.
2. מבשלים על אש נמוכה, עד שהמים מתאדים. מערבבים עם מזלג, מכסים ומבשלים 2-3 דקות.
3. מכבים את האש, עוטפים את מכסה הסיר במגבת ומצננים.

30 דקות

4 servings 4