

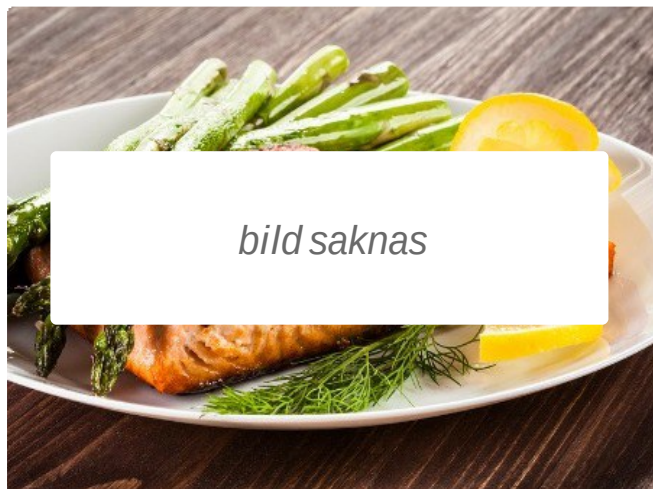


bild saknas

- 2 port
- Fisk, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

FRIED BULGUR MED LAX OCH MORÖTTER

Ingredienser

- 1 st laxfile (*tinad*)
- 1 dl bulgur
- 1 st ägg
- 5 cm purjolök
- 1 st morötter
- 1 nypa salt
- 1 nypa svartpeppar
- 1 nypa citronpeppar

Gör så här

Har du inte kokt bulgur börjar du med att koka den enligt förpackningen och skölj den sedan med kallt vatten.

Stek laxfilén i pannan och dela den i småbitar med stekspaden. Gör strimlor av moroten med en skalare och stek tillsammans med laxen och hackad purjolök.

Rör ner bulgur och krydda med salt, peppar och citronpeppar. Vispa ett ägg och häll i pannan. Rör runt ordentligt så pytten blir härligt klibbig och saftig. Klart!

Kostnad per portion: 13 kr

från skippanudlarna.com