

Πουργούρι Πιλάφι

Υλικά - για κάθε παιδί

- 3 κουταλιές λάδι
- $\frac{1}{4}$ του ποτηριού φιδέ
- 2 κουταλιές κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 ποτήρι νερό
- $\frac{1}{2}$ ποτήρι χυμό ντομάτας
- $\frac{1}{2}$ ζωμό λαχανικών
- $\frac{1}{4}$ κουταλάκι κοφτό αλάτι
- $\frac{1}{2}$ ποτήρι πουργούρι

Σειρά εργασίας

- Βάλε στην κατσαρόλα το λάδι, μόλις ζεσταθεί ρίξε το κρεμμύδι και περίμενε να τσιγαριστεί.
- Πρόσθεσε το φιδέ και περίμενε να αλλάξει χρώμα.
- Πρόσθεσε το νερό, το χυμό ντομάτας, το αλάτι και το ζωμό. Περίμενε να κοχλάσουν.
- Πρόσθεσε το πουργούρι και ανακάτεψε με ξύλινο κουτάλι.
- Χαμήλωσε τη φωτιά, σκέπασε την κατσαρόλα και άφησε το να ψηθεί.
- Κατέβασε την κατσαρόλα από την φωτιά και σκέπασε με καθαρή πετσέτα.
- Μπορείς να βάλεις το πουργούρι σε φόρμα και ξεφόρμαρε το σε πιάτο. Στόλισε αν θες με ελιές και μαϊντανό.

ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ!

