



Засыпьте в кастрюлю булгур, залейте 350 г (1,5 стакана) воды. Варите на слабом огне с закрытой крышкой в течение 10 минут.



Залейте горошек кипятком и оставьте на 5 минут.



Очистите и мелко нарежьте репчатый лук и чеснок, мелко нарубите оливки, маслины и каперсы. Креветки очистите от панциря, сделайте надрез и удалите черную нитку (кишечник). Смотри фото ниже.



Обжарьте репчатый лук на среднем огне на растительном масле 2 минуты до прозрачности, добавьте размороженные очищенные (см. инструкцию) креветки и маринованный лук, посолите, поперчите и обжаривайте вместе еще 3 минуты, переворачивая креветки. Добавьте чеснок, жарьте еще 30 секунд и снимите с огня.



Мелко порубите зелень (оставьте немного на украшение). Смешайте булгур, зеленый горошек, оливки, маслины, каперсы и зелень, посолите, поперчите, тщательно перемешайте.



Разложите булгур по тарелкам, сбрызните растительным маслом и лимоном (по вкусу), перемешайте, выложите креветки, украсьте оставшейся зеленью и подавайте к столу.



Креветки очистите от панциря, сделайте надрез и удалите черную нитку (кишечник).