



1

Морковь очистите, нарежьте брусочком. Мясо нарежьте на порционные куски, смажьте растительным маслом, посолите, посыпьте кориандром и зирой.



2

Лук нарежьте соломкой. Лайм разрежьте на дольки. Чили нарежьте мелкой соломкой. Зеленый лук мелко порубите (часть оставьте на украшение).



3

Промойте булгур холодной водой. Положите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она прикрывала крупу на 1 см. Посолите, варите на слабом огне (накрыв крышкой) 10 минут.



4

На разогретой с растительным маслом сковороде обжарьте мясо на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны, убавьте огонь и готовьте ещё 2-3 минуты. Добавьте в сковороду дольки лайма и продолжайте жарить еще 2-3 минуты. Снимите мясо и дайте ему «отдохнуть» 5-7 минут (можно прикрыть крышкой или фольгой).



5

Положите морковь в кипящую в сотейнике воду. Варите 5 минут, воду слейте. В сковороде растопите мед, влейте 4 ст. ложки растительного масла и обжаривайте отварную морковь 1 минуту на среднем огне, затем добавьте лук и продолжайте жарить еще 30 секунд. Влейте винный уксус, соевый соус, добавьте зеленый лук, перец чили, перемешайте и снимите с огня.



6

Выложите булгур, морковь, свинину, украсьте оставшейся зеленью.