



1

Булгур промойте, всыпьте в кастрюлю, залейте кипятком так, чтобы вода покрывала крупу на 2 см выше. На медленном огне подержите 2 минуты с закрытой крышкой, снимите с плиты кастрюлю, крышку не снимайте. Дайте булгуру настояться 10 минут. Добавьте сливочное масло.



2

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.

Лук и имбирь порежьте мелким кубиком. Креветки мелко порубите.

Обжарьте на сковороде до золотистого цвета лук и имбирь.



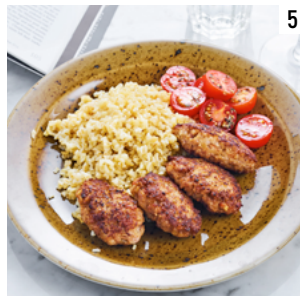
3

В миске смешайте фарш с жареным луком, имбирем и рублеными креветками. Добавьте устричный соус, сухари, перец и соль по вкусу, хорошо перемешайте.



4

Сформируйте небольшие котлетки. Обжаривайте с каждой стороны по 3-4 минуты.



5

Черри порежьте на половинки, посыпьте солью, перцем, сбрызните растительным маслом.

Подавайте булгур и черри с котлетками.