

# dotyka

## *Krúpkové rizoto*

- 1 hrnček špaldových krúpkov
- stopkový zeler (3-4 ks)
- olivový olej
- 2-3 ks farebnej papriky
- 1 hrášok v konzerve
- 1 údené tofu
- na dochutenie ( Tamari podľa chuti, Marmite 1čl, tahini 1 čl), tymián, bazalka
- petržlenová vňať
- 3 menšie šalotky
- 1 kocka bio zeleninového bujónu

Hrnček krúpkov premyjeme a dáme do hrnca spolu s bujónom. Zalejeme vodou, najprv dva hrnčeky a potom pomaly podlievme podľa potreby, kým nebudú krúpy mäkké. Medzi tým si šalotku ošúpeme, nakrájame na malé kúsky. Zeleninu očistíme a nakrájame. Šalotku osmahame, pridáme zeleninu dochucovadlá a sušený tymián a bazalku. Restujeme, pokým zelenina nezmäkkne, ca 5-10 minút. Tofu si nakrájame na menšie kocky, pridáme k odstavenej zelenine a začneme zamiešavať krúpkky. Nakoniec pridáme hrášok.

Môžeme servírovať s vajíčkcom natvrdo a posekanou petržlenovou vňaťkou.