**Hráškové rizoto s tofu**

10 porcí

Rýže 700 g

Hrášek mražený 500 g

Kápie červená 500 g

Cibule nebo pórek 200 g

Tofu uzené 400 g

Olej, koření dle chuti

Rýži uvaříme nebo upečeme ( tak, jak jsme zvyklí), na oleji orestujeme cibuli, přidáme na kostky nakrájenou papriku, hrášek, krátce podusíme. Tofu nastrouháme na jemno a smícháme s rýží a zeleninou. Krátce prohřejeme. Osolíme podle chuti. Místo tofu můžeme dát např. tempeh nebo namleté krůtí maso, místo rýže kuskus, pohanku nebo bulgur. Pokud máte rádi více zeleniny, můžete jí přidat více.

