

Čočkové rizoto s tempehem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cibule větší 1 ks
- Čočka 1 hrnek
- Olej olivový 3 lžíce
- tempeh 100 g
- Rýže 1 hrnek
- Sůl 3 špetka
- Zakysaná smetana 125 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si rýži dle návodu. Uvaříme čočku. Na pánvi na troše olivového oleje opečeme cibuli nakrájenou na kostičky. Přidáme tempeh nakrájený na kostičky a pak přidáme uvařenou čočku. Ochutíme solí a pepřem. Nakonec přidáme vařenou rýži. Vše promícháme a dle potřeby dochutíme oblíbeným kořením a solí.

Poznámka:

Na talíři vše můžeme ještě posypat strouhaným sýrem či polít zakysanou smetanou s rozmačkaným

česnekem.