



## Rizoto s fazolemi adzuki

veganský,  
vegetariánský,  
bezlepkový

Snadné

60 minut + vaření a  
namáčení fazolí

Pro 4 osoby



### Ingredience

200 g kulatozrné rýže natural  
100 g fazolí adzuki  
100 g červené cibule  
150 g mrkve  
70 g zelené papriky  
70 g žluté papriky  
50 g žampionů  
1 lžička sladké papriky  
50 ml sójové omáčky tamari  
4 lžíce oleje  
2 lžíce sezamu  
50 ml vody

### Jak na to?

1. Rýži propláchněte a připravte podle návodu.
  2. Cibuli nakrájejte na kostičky, mrkev na kolečka a orestujte na olivovém oleji. Zasypte mletou paprikou a krátce zasmažte. Směs zalijte sójovou omáčkou tamari a vodou. Přidejte pokrájené papriky, žampiony a krátce duste.
  3. K zeleninové směsi přidejte fazole, rýži, sezam a vše důkladně promíchejte.
- Připravte si fazole podle návodu.