

# KOMOSOWY BOWL

---

## Składniki

- szklanka ugotowanej komosy ryżowej
  - 3-4 kawałki suszonych pomidorów
  - 5 pieczarek
  - 1 ząbek czosnku
  - 1,5 - 2 łyżki sosu sojowego
  - 1 łyżka wody
  - 1 łyżeczka ksylitolu lub innego słodziwa
  - pół awokado
- 

- pieczarki kroimy na plasterki, smażymy do zrumienienia z dodatkiem rozdrobnionego czosnku
- w oddzielnym naczyniu mieszamy sos sojowy, wodę i słodziwo
- zalewamy pieczarki tym sosem i odparowujemy go
- ugotowaną komosę przesmażamy z pokrojonymi w paski suszonymi pomidorami
- w misce układamy pieczarki i komosę, dodajemy pokrojone na plasterki awokado