

# SOS POMIDOROWY Z KOMOSĄ, PIECZARKAMI I TOFU

---

## Składniki

- 1 szklanka ugotowanej komosy ryżowej
  - 10 pieczarek
  - 1 cebula
  - pół kostki tofu
  - 1 puszka pomidorów
  - 1 szklanka passaty pomidorowej
  - 1 łyżeczka bazylii
  - 1 łyżeczka oregano
  - szczypta ostrej papryki
  - sól i pieprz do smaku
  - 1 łyżeczka ksylitolu (opcjonalnie)
  - olej do smażenia
- 

- pieczarki kroimy na plasterki, cebulę w piórka, a tofu w kostkę
- podsmażamy te składniki na patelni do zrumienienia.
- łączymy wszystkie składniki oprócz komosy i zagotowujemy
- gotujemy na wolnym ogniu przez 10 minut
- dodajemy komosę i gotujemy przez kolejne 10 minut