

# BURGERY Z CZERWONEJ KOMOSY RYŻOWEJ

---

## Składniki na 3 sztuki

- 200 g ugotowanej czerwonej komosy ryżowej
  - 90 g tofu pokrojonego w drobną kostkę
  - 3 suszone pomidory pokrojone w kostkę
  - 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
  - 1 łyżka oleju z zalewy suszonych pomidorów
  - 2 łyżki mąki ryżowej
  - sól i pieprz do smaku
- 

- wszystkie składniki mieszamy i formujemy burgery

- pieczemy na blasze wyłożonej papierem przez 30 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C, po 20 minutach delikatnie przekładamy burgery na drugą stronę