**Luštěninové rizoto s kroupami a bulgurem**

Ingredience: na 10 porcí

300 g hrách zelený

300 g čočka

300 g kroupy špaldové

300g bulgur

200 g cibule

200 g mrkev

100 g celer

300 g petržel

sůl

pepř mletý

200 g sýr eidam

Hrách, čočku, kroupy a bulgur uvaříme každé zvlášť doměkka. Na oleji orestujeme očištěnou nakrájenou cibuli, očištěnou nahrubo nastrouhanou kořenovou zeleninu a krátce podusíme. Přidáme uvařené luštěniny, bulgur a kroupy a opatrně promícháme. Dochutíme solí a pepřem, můžeme přidat i bylinky. Podáváme sypané strouhaným sýrem.

Doporučený doplněk: zeleninový salát