



Parboiled rýže ve varných sáčcích



Zrna rýže parboiled se před samotným oloupáním namáčí a zpracují vysokotlakou parou. Díky tomu pak rýže získá svou typicky nahnědlou barvu, při vaření se nelepí a zůstává krásně syká. Pro jednodušší přípravu nabízíme Vitana parboiled rýži i ve varných sáčcích. Více informací najdete na www.vseoryzi.cz Více informací najdete na www.vseoryzi.cz

Složení: rýže dlouhozrná loupaná parboiled

Návod k přípravě:

1. Sáček s rýží propláchneme v teplé vodě a vložíme do 1 l vroucí osolené vody.
2. Vaříme na mírném ohni po dobu 25 minut.
3. Sáček s rýží vyndáme pomocí vařečky či vidličky, necháme okapat.
4. Trhnutím za nastřížený roh sáček otevřeme a rýži vysypeme.