



Rýže loupaná ve varných sáčcích



Loupaná bílá rýže je neoblíbenějším druhem rýže u nás. Bílá rýže je při sklizni nejprve zbavena slupek a poté jsou zrna obroušena. Rýže pak zůstává po uvaření nadýchaná a syká. Ze 100 kg sklizené rýže tak vznikne cca 60 kg rýže bílé. Pro jednodušší přípravu nabízíme Vilana naši loupanou rýži i ve varných sáčcích. Více informací najdete na www.vseoryzi.cz

Složení: rýže dlouhozrnná loupaná

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 15-17 minut.
3. Sáček s rýží vyndáme pomocí vařečky či vidličky, necháme okapat.
4. Trhnutím za nastřížený roh sáček otevřeme a rýži vysypeme.