



Rýže Jasmínová sypaná



Jasmínová rýže může být hrdě označována za královnu thajské kuchyně, neboť je tamní nejoblíbenější surovinou. Má dlouhá, lehce průsvitná zrnka s příjemnou ořechovou chutí a lepivou konzistencí a při vaření voní po jasmínových květech. Právě díky své lepivé konzistenci je jasmínová rýže ideální pro přípravu nejrůznějších pilafů, nákypů, salátů a sladkých dezertů. Můžete ji samozřejmě připravit i jako přílohu, jen musíte mít na paměti, že se jasmínová rýže nikdy nebude sypat. Její chuť je velmi charakteristická, ale jemná, takže nepřebíjí chuť ostatních ingrediencí. Více informací najdete na www.vseoryzi.cz

Složení: rýže dlouhozrnná loupaná

Návod k přípravě:

Nejprve rýži propláchneme ve vlažné vodě. Potom dáme do hrnce 2 díly vody a 1 díl rýže. Přivedeme k varu a dále vaříme pod pokličkou mírným varem cca 15 minut. Po této době už by měla být všechna voda vyvařená. Rýži ještě necháme chvíli odpočinout a před podáváním ji nakypříme.