



## 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](http://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. Vodu osolíme, 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.