



Rýže loupaná sypaná



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 sypká. Ze 100 kg sklizené rýže tak vznikne cca 60 kg rýže bílé. Více informací najdete na www.vseoryzi.cz

Složení: rýže dlouhozrná loupaná

Návod k přípravě:

1. Rýži propláchneme teplou a studenou vodou.
2. Rýži dáme do hrnce a přilijeme studenou vodu (na 1 díl rýže potřebujeme přibližně 2 díly vody). Vodu osolíme (1 čajová lžička soli na 1 litr vody) a přivedeme k varu.
3. Přiklopíme pokličkou a pozvolna vaříme po dobu cca 13-15 minut.
4. Po uvaření případnou přebytečnou vodu slijeme.