



Rýže Parboiled sypaná



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 sypká. Více informací najdete na www.vseoryzi.cz

Složení: rýže dlouhozrnná loupaná parboiled

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 2,5 dílu vody). Vodu osolíme a přivedeme k varu.
3. Přiklopíme pokličkou a pozvolna vaříme po dobu 20-25 minut.
4. Po uvaření případnou přebytečnou vodu slijeme.