



Rýže divoká a parboiled sypaná



Směs dlouhozrnné parboiled rýže a divoké rýže, která se někdy taky nazývá indiánskou. Tmavá zrnka divoké rýže jsou vlastně semena vodní trávy, která tvořila součást jídelníčku amerických indiánů. Více informací najdete na www.vseoryzi.cz

Složení: rýže dlouhozrnná loupaná parboiled, divoká rýže (*Zizania Aquatica*) 8 %.

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 23-25 minut. 4. Po uvaření případnou přebytečnou vodu slijeme.