



Rýže Jasmínová ve varných sáčcích



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. Pro jednodušší přípravu nabízíme Vitana jasmínovou rýži i ve varných sáčcích. Více informací najdete na www.vseoryzi.cz

Složení: rýže dlouhozrnná loupaná

Návod k přípravě:

1. Sáček s rýží propláchneme nejprve teplou a potom studenou vodou a vložíme do 1 l vroucí osolené vody.
2. Přiklopíme pokličkou a pozvolna vaříme po dobu 14-16 minut.
3. Sáček s uvařenou rýží vyndáme pomocí vařečky či vidličky, necháme okapat.
4. Trhnutím za nastřížený roh sáček otevřeme a rýži vysypeme.