



Rýže Basmati ve varných sáčcích



Basmati rýže se také někdy nazývá královnou rýží. Pěstuje se zejména na úpatí Himalájí. Druhy rýže a země původu, které se mohou označovat jako Basmati, jsou přesně dány. Kvůli své vysoké ceně je nejčastěji „pančovaná“ rýží na světě. Dlouhá zrna rýže Basmati zůstávají po uvaření sypká a hodí se především k přípravě asijských pokrmů. Pro jednodušší přípravu nabízíme Vitana Basmati 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 13-15 minut.
3. Sáček s uvařenou rýží vyndáme pomocí vařečky či vidličky, necháme okapat.
4. Trhnutím za nastřížený roh sáček otevřeme a rýži vysypeme.