

PŘÍPRAVA DLOUHOZRNNÉ RÝŽE V PÁNVI



Možná si budete ťukat na čelo, co to sem cpu. Ale navedl mě na to synovec, který se onehdá ptal jak vařím tu skvělou rýži, no tu co jsem dělal k jablečnému guláši (rozuměj k šafránovému soté :) Takže zde nabízím zcela jednoduchý a základní postup ...

CO BUDEME POTŘEBOVAT (4 PORCE)

- 300 ml dlouhozrnné rýže – ideálně basmati
- 2 PL olivového oleje
- 600 ml vody
- 3/4 ČL soli

Najdeme si co nejširší pánev ke které máme pokličku. V pánvi rozeřejeme olej. Přidáme rýži (nijak neproplachujeme) a opatrně promícháme, aby se zrníčka „obalila“ olejem. Po minutě přidáme vodu (dvojnásobek objemu rýže). Promícháme, zaklopíme pokličku, přivedeme k varu, zmírníme plamen a vaříme 12 minut. Od doby co zaklopíme pánev pokličkou již nemícháme, o nic se nestaráme a v klidu si připravíme něco k rýži. Nebojte nepřipálí se, ani nerozvaří.

RADY A TRIKY

Po 12 minutách bude rýže poměrně sypká. Pokud si chcete připravit rýži lepivější, tak prodloužíte dobu varu o 1-2 minuty a můžete dát o 10% více vody. Toto je naprostý základy, samozřejmě můžete přidat do rýže oblíbené koření, cibulku atd.. Místo vody můžeme na vaření rýže samozřejmě použít i slabší vývar.

Zdroj: www.matyhochalka.cz (tento recept je ověřený a vyzkoušený, pochází z kulinářské dílny brňáků Martina Motrinece a Martina Kostky, majitelů kulinářského webu i restarurace)