



Jak uvařit jasmínovou rýži

13.11.2011 UVAŘTE SI SAMI

Na první pohled by se mohlo zdát, že uvařit rýži je naprosto primitivní záležitost a psát o ní je jako nosit dříví do lesa. Ano, je to jednoduché. Ale pro případ, že by se mezi vámi, čtenáři, našli úplní začátečníci, mám tu pro vás pár rad.



Tedy, jak na to? Rýži nejprve “propereme”. Není nezbytně nutné proplachovat do úplné čirosti vody, jako je tomu například u rýže na sushi. Po proprání ji nasypeme do hrnce a přidáme vodu v poměru 2:1 (2 díly vody na 1 díl rýže). Každý druh rýže má trochu jiné vlastnosti a některý si žádá více vody, jiný o něco méně. Proto berte tuto radu jen jako orientační.

Pokud máte speciální hrnec na rýži, není co řešit. Rýži do něj vložíte, zapnete ho a čekáte, až se rozsvítí kontrolka oznamující: uvařeno. Nemáte-li doma takového pomocníka, zkuste následující metodu. Rýži uvařte na běžném vařiči a jakmile se odpaří všechna voda, vložte kastrol do předem přehřáté trouby na 50°C - 80°C. Zde necháme rýži ještě zhruba 10 minut “dojít”. Tímto můžeme předejít připáleninám na spodu hrnce, rýže se příliš nevysuší a zachová si svou vláčnost.

Pro zajímavost

Ve vietnamských domácnostech se rýže obvykle neodměřuje přesně na gramy, ale nějakou miskou. V oblasti, ze které pocházím, se často používá vyprázdněná plechovka od kondenzovaného mléka. Jelikož bývala na etiketách plechovek zobrazována pasoucí se kráva, vietnamsky “bò”, lidově říkáme této jednotce jak jinak než... bò :) Jen ještě dodám, že jedno bò rýže vystačí pro 2-3 osoby.

PS: Naše odměrka z plechovky od kukuřice :)

Napsala Thuy Duong

Suroviny (pro 0 osob)

Postup