

Vařená rýže basmati

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 lžička
- rýže basmati 1 hrnek
- voda 1.5 hrnek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Podstatný je správný poměr surovin, který je potřeba dodržet a použitá voda musí mít pokojovou teplotu! Správný poměr rýže a vody je 1 hrneček rýže (hrneček - 250 ml) a 1,5 hrnečku vody, tedy poměr je 1:1,5.

Nejprve rýži pořádně opláchneme pod proudem tekoucí vody, abychom ji zbavili přebytečného škrobu, voda musí zůstat čirá, z rýže musí téct úplně čistá voda. Promytou rýži dáme do mísy a zalijeme vodou tak, aby byla celá ponořená ve vodě, ve které ji necháme namočenou 15 minut.

Do hrnce dáme odměřené množství vody a přivedeme k varu. Namočenou rýži scedíme a necháme dobře odkapat od vody, dáme ji do hrnce s čistou vroucí vodou, přivedeme znovu do varu, osolíme, plamen stáhneme na minimum, hrnec přikryjeme dobře těsnící pokličkou a vaříme ještě 5 minut.

Potom vypneme plamen, hrnec necháme stále přikrytý dobře těsnící pokličkou, necháme takto 15 minut, rýže se v něm ještě stále vaří. Po této době odstraníme pokličku a zkontrolujeme, zda je rýže

měkká.

Hotovou rýži basmati dáme do servírovací mísy, aby se dále nevařila. Můžeme ji přímo porcovat i na jednotlivé talíře. Takto se vaří rýže konkrétně v Indii. Je to suchá vařená rýže bez přidání jakéhokoliv tuku, její uvařená zrnka jsou neslepená a jsou krásně oddělená a odskakují pěkně od sebe.

Vařenou rýži basmati podáváme k různým druhům masa upraveným na šťávě a také k různým zeleninovým vegetariánským či masovým omáčkám.