

Sypaná rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- olej 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- rýže 1 ks
- voda 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Odměříme si rýži podle potřeby. Nejlépe dlouhozrnnou a já používám zásadně jen jasmínovou nebo basmati, protože nádherně voní. Recept naprosto není vhodný pro rýži parboiled.

Dobře rýži propláchneme. Kdo chce a je na to zvyklý, může ji zlehka opražit na oleji - já to nedělám. Rýži zalijeme vroucí vodou tak, aby voda sahala asi 2 cm nad rýži. Osolíme a ochutíme podle vlastní chuti. Povaříme pět minut a slijeme přes cedník, eventuálně propláchneme.

Do hrnce dáme asi 2 - 3 cm vroucí vody a vložíme pařák. Pokud má velké otvory, vyložíme ho plátkem či utěrkou. Na pařák nasypeme rýži a napařujeme tak dlouho, až změkne podle naší chuti, zhruba 25 minut.

Takto připravovanou sypanou rýží nemůžeme nikdy rozvařit a výhodou je, že když zbude, můžeme ji kdykoli znovu na pařáku prohřát.