

---

# Ryż na sypko I

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1100 razy.

1 szklanka ryżu

2 szklanki wody

1 łyżeczka soli

Ryż dokładnie wypłukać , kilka razy zmieniając wodę, osączyć . Włożyć do garnka ze szczelną przykrywką, zalać zimną lub gotującą wodą, posolić . Zagotować , trzymać na ogniu przez 30 sek. (nie mieszać ) zmniejszyć płomień, gotować pod przykryciem na bardzo małym ogniu przez 15 min. Zdjąć z ognia, ryż delikatnie zamieszać widelcem, odstawić przykryciem na 5 min. Podawać natychmiast. Ryżu nie można zostawiać w garnku w którym się gotował dłużej niż 10 min.

Uwaga: Przy gotowaniu spreparowanego lub brunatnego ryżu, zwiększyć ilość wody o 1/2 szklanki a czas gotowania przedłużyć do 20 min. - dla spreparowanego, a do 45 min. - dla brunatnego

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD