Ryż - jak gotować aby był sypki

Dodano: 2000-08-24 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2950 razy.

Przed wrzuceniem ryzu do wody, musi on prazony.

Trzeba rozgrzac w garnku tluszcz, wrzucic przyprawy, posmazyc nie za dlugo bo sie zwegla, wsypac ryz, posmazyc, wlac wode, przykryc, zmniejszyc plomien jak to tylko mozliwe.

Sprawdzac czy ryz miekki.

W razie potrzeby dolewac wody.

Przemek

From: wachniew@ftjibm.ftj.agh.edu.pl (Przemyslaw Wachniew)

To nie będzie żaden fajny smak, po prostu jak chcesz miec ryz na sypko to wrzucasz na patelnie troche tluszczu, rozgrzewasz, sypiesz na to suchy ryz i mieszasz az wchlonie caly tluszcz.

Na szklanke ryzu mniej wiecej lyzka masla.

A potem klasycznie do gara - lepiej zabezpiecza to przed sklejeniem sie ryzu niz dodatek tluszczu do wody.

Darek

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)