
Ryż - jak gotować aby był sypki

Dodano: 2000-08-24 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2969 razy.

Przed wrzuceniem ryżu do wody, musi on prażony.

Trzeba rozgrzać w garnku tłuszcz, wrzucić przyprawy, posmazyc nie za długo bo się zwęglą, wsypać ryż, posmazyc, wlać wodę, przykryć, zmniejszyć płomień jak to tylko możliwe.

Sprawdzać czy ryż miękki.

W razie potrzeby dolewać wody.

Przemek

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

To nie będzie żaden fajny smak, po prostu jak chcesz mieć ryż na sypko to wrzucasz na patelnię trochę tłuszczu, rozgrzewasz, sypiesz na to suchy ryż i mieszasz aż wchłonie cały tłuszcz.

Na szklanke ryżu mniej więcej łyżka masła.

A potem klasycznie do gara - lepiej zabezpiecza to przed sklejeniem się ryżu niż dodatek tłuszczu do wody.

Darek

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