



Basmati ryža



Basmati je názov najušľachtilejšej a najkvalitnejšej odrody ryže, pestovanej na úpätí Himalájí. V hindčine basmati znamená doslova "kráľovná vôň" a tento prívlastok vznikol vďaka jej jedinečnej aróme a chuti pripomínajúcej oriešky. Ryža basmati je charakteristická dlhým, štíhlym a kvalitným zrnom. Jej špecifickou výhodou je, že sa pri varení nelepí. Je vynikajúca pri príprave exotických pokrmov, ale aj ako príloha k bežným jedlám európskej kuchyne.

Návod na prípravu: 1. Vrecko s ryžou prepláchneme najprv teplou, potom studenou vodou a vložíme do 1 l osolenej vriacej vody. 2. Priklopíme pokrievkou a pozvoľna varíme 13 - 15 minút. 3. Vrecko s uvarenou ryžou vyberieme pomocou varešky či vidličky a necháme odkvapkať. 4. Potiahnutím za nastrihnutý roh vrecko otvoríme a ryžu vysypeme.