



## Jasmínová ryža



Jasmínová ryža môže byť hrdo označovaná za jednu z najobľúbenejších surovín ázijskej kuchyne. Má dlhé, jemne priesvitné zrnká s príjemnou orechovou chuťou a lepkavou konzistenciou. Pri varení vonia po jasmínových kvetoch. Práve vďaka svojej lepkavej konzistencii je jasmínová ryža ideálna na prípravu rôznych pilafov, nákypov, šalátov a sladkých dezertov. Môžete ju pripraviť aj ako prílohu (najlepšie k pokrmom ázijskej kuchyne), ale musíte mať na pamäti, že jasmínová ryža nebude nikdy sypká. Jej chuť je veľmi špecifická, ale

jemná, takže neprerazí chuť ostatných ingrediencií.

Návod na prípravu: 1. Vrečko s ryžou prepláchneme najprv teplou, potom studenou vodou a vložíme do 1 l osolenej vriacej vody. 2. Priklopíme pokrievkou a pozvoľna varíme 14 - 16 minút. 3. Vrečko s uvarenou ryžou vyberieme pomocou varešky či vidličky a necháme odkvapkať. 4. Potiahnutím za nastrihnutý roh vrečko otvoríme a ryžu vysypeme.