

Ryż - jak ugotować, żeby był sypki

Dodany przez patryshia

Wszystko zależy od tego, jaki masz ryż. Jeżeli biały, długi, i nie polamany, to dobrze. Jeżeli polamany i wygląda, jakby był przypryszony makiem, stąd twoje problemy. Należy najpierw go dokładnie umyć pod bieżącą wodą, w sitku, przebierając palcami, aby usunąć całą makę z powierzchni. Następnie przygotować średni garnek (emaliowany najlepiej), z ciasno pasującą pokrywką. Odmierzyć 1 i 1/2 miarki (np. szklanka i poł) suchego ryżu, umyć i odsaczyć na sicie, następnie odmierzyć 2 takie same miarki wody. Mierzyć bardzo dokładnie. Umieścić ryż w garnku, zalać wodą, przykryć, doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień na jak najmniejszy, dusić pod przykryciem 20 minut, zgasić ogień, zostawić pod przykryciem na 20 minut. Nie odkrywać garnka aż do czasu serwowania. Jeżeli ci wyjdzie za mokry lub za suchy, następnym razem dodaj o jedną łyżkę wody mniej lub więcej. Jeżeli ci się ryż przykleił do dna, ale ogólnie jest sypki, zalej garnek wodą i wyszoruj po paru godzinach, łatwo odejdzie. Generalnie biorąc, naucz się gotować jeden rodzaj ryżu i potem zawsze kupuj ten sam gatunek, bo każdy ryż gotuje się trochę inaczej. Albo kup specjalny elektryczny garnek do ryżu w chińskim sklepie i nigdy nie będziesz miał problemów.

