

Ryż na sypko - jak ugotować?



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda	2 - 2,5 szklanki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1/2 łyżeczki
ryż długoziarnisty	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiem, wiem...można kupić ryż w torebkach, ale ja zawsze gotuję zwykły, na wagę i zawsze jest dobry.

1. Do gotowania na sypko kupujemy ryż długoziarnisty. Może być biały, złoty albo brązowy. Odmierzamy potrzebną ilość ryżu. Przesypujemy ziarna na sito i płuczemy pod zimną bieżącą wodą aż będzie ściekała czysta i przezroczysta - wypłukujemy w ten sposób skrobię.
2. Ilość ryżu zależy od tego, na ile osób gotujemy i czy ma być dodatkiem do np. zupy czy do drugiego dania. U mnie w domu do 2-go dania gotuję 1 szklankę suchego ryżu na 3 osoby.
3. Opłukany, osączony ryż przekładamy do rondla i zalewamy wodą w ilości dwukrotnie większej niż ilość ziarna - to do ryżu białego. Żółty właściwie tak samo, a brązowy raczej nieco więcej. Do wody dodaję 1/2 łyżeczki soli i stawiam przykryty rondel na gaz, czekam aż się zagotuje i wtedy zmniejszam gaz do minimum i gotuję ok. 10-15 minut - przez ten czas ryż wchłonie cały płyn i zmięknie, ale będzie sypki. Ryż brązowy gotuje się dłużej.
4. Po zagotowaniu wody można też garnek z ryżem zdjąć z ognia, delikatnie (żeby nie wylać wody!) owinać gazetami i kocem albo kołdrą aby ciepło nie uciekało i zostawić tak na min. 30-40 minut. Po tym czasie ryż także wchłonie wodę i zmięknie.