

Když vařím rýži, dávám do hrnce zásadně kus chleba. Je to starý trik z východního Německa

aazdravi.cz/kdyz-varim-ryzi-davam-do-hrnce-zasadne-kus-chleba-je-to-stary-trik-z-vychodniho-nemecka

Tereza Holubová

24. 3. 2023



Uvařit rýži se může zdát jako hodně jednoduchá kuchařská disciplína, občas se však přece jen něco nepovede. Naštěstí to může napravit obyčejný krajíc chleba.

Jak správně vařit rýži?

Existuje několik druhů rýže a každá vyžaduje při přípravě něco trochu jiného. Doporučujeme vždycky prostudovat návod na obalu od výrobce a držet se ho.

Zlaté pravidlo však říká, že rýži máte dát do hrnce a zalít ji vodou v poměru 1 ku 2, to jest na každých 250 g rýže dáte půl litru vody. Rýži vaříme na mírném plamenu, necháváme spíš probublávat, aby se voda mohla pomalu vstřebávat do zrněk, která budou zvolna nabobtnávat a měknout.

Rýže by se měla dělat pod pokličkou a pokud je to jen trochu možné, nemíchejte s ní. Je však třeba ji hlídat, aby se nepřiplálila.

Moc vody?

Když to s vodou přeženete nebo zkrátka rýže změkne rychleji, než se voda vyvaří, a bojíte se, že bude příliš lepkavá, můžete si pomoci krajíčkem chleba. Vložte ho do hrnce k rýži a nechte ho, aby do sebe přebytečnou vodu nasál. Rýže tak bude moci „dojít“, aniž byste ji museli slévat a riskovat připálení, zároveň však nebude zbytečně rozmočená.



Foto: Shutterstock

Připálená rýže?

Jednou za čas se stane asi každému, že rýži připálí. Pokud chytla jen část rýže naspodu hrnce, není třeba hned vyhazovat celou várku. Co nejpečlivěji oddělte připálenou rýži od té, která je v pořádku. I zde vám pak pomůže krajíc bílého chleba. Je totiž pravděpodobné, že i

nepřipálená rýže do sebe nasála zápach spáleniny. Když však na rýži položíte chléb, dokáže část pachu vstřebat a rýže pak bude znovu požitelná.

Jak na dokonalou rýži?

U nás to není příliš zvykem, ale zkuste rýži předtím, než ji dáte vařit, trochu opražit. Dejte do hrnce trochu oleje, na něj nasypejte rýži a chvíli počkejte, až se začne smažit. Teprve poté ji zalijte požadovaným množstvím vody a dosolte. Zakryjte pokličkou a nechte vařit.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít