

Jak ugotować ryż na sypko?



# Opis wskazówki

Ryż jest bardzo uniwersalnym produktem. Może być składnikiem prostych i zdrowych dań, których przygotowanie zajmuje niewiele czasu. Jak ugotować ryż na sypko? Okazuje się, że wcale nie jest to takie łatwe. Wiem, że wiele osób ma z tym problem i ostatecznie otrzymuje bezkształtną, klejącą papkę. W Akademii Smaku podpowiem, jak ugotować puszysty i nieklejący się ryż. Dla mnie w takim wydaniu jest idealny.

## Ryż w torebkach

Najłatwiej jest ugotować ryż w torebkach – wystarczy, że postępujesz zgodnie z instrukcją zamieszczoną na opakowaniu od producenta. Jedyne o czym musisz pamiętać, to sprawdzanie czasu, by ryż się nie rozgotował. Polecam jednak zastąpić ryż w porcjowanych torebkach na ten pakowany w kilogramowe opakowania. Ryż sypki jest dużo lepszy w smaku, ale jest także o wiele trudniej go ugotować. Jednak jest na to kilka sprawdzonych sposobów.

## Wybór ryżu

Duże znaczenie podczas gotowania ma rodzaj ryżu. Czas gotowania ryżu wynosi zwykle od 10 do 40 minut. Jest to jednak ściśle uzależnione od rodzaju produktu. Biały ryż gotuje się krócej, natomiast brązowy dłużej. Biały ryż gotujemy ok. 12-20 minut. Czas gotowania ryżu paraboiled to ok. 12-18 minut, a ryż brązowy gotuje się najdłużej - 30-40 minut.

## Przygotowanie ryżu

Przed rozpoczęciem gotowania ryżu, opłucz go pod bieżącą, chłodną wodą. Po pierwsze usuniesz wszelkie zanieczyszczenia, a po drugie pozbędziesz się nadmiaru skrobi, która sprawia, że ryż się klei.

## Gotowanie ryżu

Na 1 szklankę ryżu, przygotuj 1,5 do 2 szklanek wody. Wlej wodę do garnka, dodaj łyżkę oliwy lub oleju (zapobiega sklejeniu ziaren) oraz szczyptę soli i zagotuj. Do gotującej się wody, dodaj dokładnie przepłukany ryż. Od czasu do czasu zamieszaj zawartość. Pozwoli to uniknąć przypadkowego przypalenia do dna garnka. Kiedy ryż zacznie się gotować, zmniejsz moc kuchenki i przykryj garnek pokrywką, tak aby para wodna mogła swobodnie uchodzić. Gdy ryż wchłonie całą wodę jest już gotowy.