

Lepková rýže: rychlý tahák

Lepková rýže se připravuje jinak než jasmínová. Zrna se nejdřív namáčejí, potom dobře slíjí a napařují nad vodou. Hrnc s běžným poměrem vody často vytvoří mokrou kaši místo pružných zrn.



Jak ji rozeznat

Rýže	Po uvaření	Vhodné použití
Lepková rýže	Soudržná, pružná, zrna drží při sobě.	Napařování, mango sticky rice, přílohy.
Jasmínová rýže	Nadýchaná, oddělenější zrna.	Běžná příloha k omáčkám a stir-fry.
Sushi rýže	Krátké zrno, lepivá po dochucení.	Sushi a japonské rýžové pokrmy.

Šest kroků přípravy

Krok	Kontrolní bod
1. Ověřit druh	Hledejte sticky rice nebo glutinous rice; jasmínová ani sushi rýže nejsou náhradou.
2. Propláchnout	Oplachujte jemně, dokud odtékající voda není výrazně čistší.
3. Namočít	Několik hodin nebo podle obalu; zrna se musí hydratovat před napařováním.
4. Dobře slít	Přebytečná voda nesmí kapat do napařovací nádoby.
5. Napařovat nad vodou	Rýže se vody nedotýká. V polovině ji otočte nebo promíchejte.
6. Podávat čerstvou	Zakryjte ji, aby neosychala, a nenechávejte dlouho stát v chladu.

Mango sticky rice



Suroviny na 4 porce

250 g lepkavé rýže, 400 ml kokosového mléka, cukr podle chuti, špetka soli, 2 zralá manga a trochu praženého sezamu.

Postup

Rýži propláchněte, namočte podle obalu a dobře slijte. Napařujte nad vodou do měkka, v polovině ji otočte. Část kokosového mléka zahřejte s cukrem a solí, vmíchejte do horké rýže a nechte krátce vsáknout. Podávejte s mangem a malým množstvím kokosové omáčky.

Rychlá diagnostika

Potíž	Příčina	Náprava
Tvrdý střed	Krátké namáčení nebo napařování.	Prodloužit podle obalu a ověřit zrnko.
Mokrá kaše	Rýže byla vařená ponořená ve vodě.	Příště dobře slít a napařovat nad vodou.
Suchý povrch	Pára uniká nebo rýže čeká odkrytá.	Příkryt a po uvaření držet v teple.
Nerovnoměrná textura	Silná vrstva bez otočení.	Rozprostřít tenčeji a v průběhu obrátit.

Před podáváním

Rýži držte zakrytou a podávejte čerstvou. Po vychlazení škrob tuhne a struktura se zhoršuje.

Bezpečné skladování

Uvařenou rýži nenechávejte dlouho při pokojové teplotě. Zbytky rychle zchladte, uložte do chladu a spotřebujte podle zásad bezpečného zacházení s vařenou rýží.