

Nasi Lemak

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Talíř stojí na kontrastech

Nasi lemak není pouze kokosová rýže. Jemnou aromatickou rýži doplňuje sambal, svěží okurka, vejce, arašidy a křupavá slaná složka. Každá část má jinou chuť i texturu.

Rozhodovací tabulka

Situace	Úprava
Rýže je měkká	Příště snižte celkový objem tekutiny; kokosové mléko nahrazuje část vody.
Rýže je suchá	Přidejte 1 až 2 lžíce horké vody a nechte zakrytou dojít.
Sambal je příliš pálivý	Vyvažte jej cibulí, cukrem a kyselostí; na talíři přidejte okurku a vejce.
Chybí pandan	Použijte zázvor a citronovou trávu; chuť nebude stejná, ale zůstane aromatická.

Kokosové mléko a rýže

- Použijte dlouhozrnnou rýži a respektujte její obvyklý poměr tekutiny.
- Plnotučné kokosové mléko dává výraznější chuť; není potřeba používat samotný kokosový krém.
- Po uvaření nechte rýži zakrytou odpočinout a teprve potom ji načechejte.

Sambal a přílohy

- Sambal vařte pomalu, dokud není hustý a lesklý.
- Okurku krájejte těsně před podáváním.
- Arašidy a ančovičky udržujte suché a přidejte až na talíř.
- Bezrybí variantu připravte s křupavým tempehem a sambalem bez krevetové pasty.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 300 g jasmínové nebo jiné dlouhozrnné rýže
- 250 ml kokosového mléka
- 250 ml vody podle druhu rýže
- 2 pandanové listy svázané do uzlu
- 3 plátky zázvoru
- 1 stéblo citronové trávy lehce rozdrčené
- 1 lžička soli
- 4 vejce natvrdo
- 1 okurka
- 80 g pražených nesolených arašídů
- 60 g malých sušených ančoviček nebo křupavého tempehu
- sambal podle chuti

Osm kroků

1. Propláchněte rýži - Rýži proplachujte studenou vodou, dokud voda není téměř čirá, a nechte ji okapat.
2. Odměřte tekutinu - Kokosové mléko smíchejte s vodou v celkovém objemu doporučeném pro danou rýži.
3. Přidejte vůně - Do hrnce vložte pandan, zázvor, citronovou travu a sůl.
4. Uvařte rýži - Vařte v rýžovaru nebo pod pokličkou na mírném ohni bez zbytečného otevírání.
5. Nechte dojít - Po vypnutí nechte rýži 10 minut zakrytou a potom ji načechejte vidličkou.
6. Připravte přílohy - Uvařte vejce, nakrájejte okurku a opražte arašidy.
7. Dokončete sambal - Sambal prohřejte nebo pomalu uvařte do lesklé, husté konzistence.
8. Sestavte talíř - Rýži podávejte se sambalem, vejcem, okurkou, arašidy a křupavou rybí či bezrybí složkou.

Bezpečnost a alergie

Arašidy jsou výrazný alergen. Sambal může obsahovat krevetovou pastu nebo rybí složky. Vejce a rybí přílohy rychle zchlaďte a vždy se řiďte etiketou konkrétního výrobku.

Suroviny s přímými odkazy



AHG Pasta na kokosovou rýži Nasi Lemak 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-na-kokosovou-ryzi-nasi-lemak-50-g>

Chaokoh Kokosové mléko 18% 250 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/kokosove-mleko-chaokoh-18-250-ml>

ESSA Jasmínová rýže 1 kg

<https://www.tasteofasia.cz/p/jasminova-ryze-essa-1-kg>

Windmill Chilli pasta Sambal Oelek 200 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/windmill-chilli-pasta-sambal-oelek-200-g>

Monika Fermentované nasolené ančovičky 340 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/fermentovane-nasolene-ancovicky-340-g>

Rychlá varianta s pastou

- Pasta na Nasi Lemak zjednoduší ochucení rýže; dávkování určuje obal.
- Sambal Oelek je základní chilli pasta, nikoli hotový sladký sambal nasi lemak.
- Při kombinaci hotových výrobků nejprve ochutnejte a teprve potom přidávejte sůl.

Sestavení a uchování

Teplou rýži položte doprostřed a přílohy rozložte odděleně. Rýži, sambal, vejce a křupavé složky ukládejte zvlášť. Arašídy a ančovičky chraňte před vlhkostí.

Kontrolní seznam

- Rýže je kyprá a aromatická.
- Sambal má sladkou, pálivou i slanou složku.
- Okurka je studená a křupavá.
- Alergeny z past, sambalu a příloh jsou ověřené z etiket.