

Basmati rýže

Výběr, proplachování a sypký výsledek



Basmati je aromatická dlouhozrnná rýže. Při vaření se zrna prodlužují, mají zůstat oddělená a jemně vonět. Dobré jídlo proto začíná volbou typu a končí správným odpočinkem pod pokličkou.

Typ	Co čekat	Vhodné použití
Bílá	jemná, rychlá příprava	příloha, pilaf
Hnědá	pevnější, delší vaření	salát, výraznější příloha
Parboiled	odolnější proti rozvaření	velké dávky, pilaf
Lámaná	kratší zrna, jiná textura	kaše, běžná příloha

Tři jistoty

- Rýži několikrát propláchněte, dokud voda není výrazně čistší.
- Poměr vody a čas vždy doladíte podle konkrétního balení a hrnce.
- Po dovaření nechte 10 minut zakryté odpočinout a načechejte vidličkou.

Před vařením

Po proplachu nechte rýži okapat, aby se poměr vody neposunul.

Po dovaření

Neodkrývejte hned. Odpočinek srovná vlhkost mezi zrny.

Kuřecí biryani

Vrstvené koření, rýže a pára



4 porce | přibližně 70 minut

Rýže

300 g basmati, voda podle obalu, sůl, 2 bobkové listy a 4 tobolky kardamomu.

Kuřecí základ

500 g kuřete, cibule, jogurt, rajče, česnek, zázvor, garam masala a chilli.

1	Rýži propláchněte a 20-30 minut namočte, potom slijte.
2	Kuře promíchejte s jogurtem a kořením; cibuli opečte dozlatova.
3	Kuře krátce poduste. Rýži zvlášť předvařte jen do přibližně tří čtvrtin.
4	Vrstvěte kuře, rýži a cibuli. Zakryjte a na mírném ohni dokončete v páře.
5	Nechte 10 minut stát, potom vrstvy jemně načechrejte bez mačkání zrn.

Když se výsledek nedaří

- Kašovitá rýže: méně vody, kratší předvaření a šetrnější míchání.
- Tvrdý střed: přidejte pár lžic horké vody a krátce doparujte.
- Nevýrazné aroma: koření krátce rozvořte v tuku, ale nespalte je.

Vrstvení

Rýži rozlozte lehce a vrstvy nestlačujte.

Dokončení

Nízký plamen a těsné víko vytvoří potřebnou páru.