

Nasi Goreng

Rozšířený průvodce · přesně 3 strany



Proč funguje studená rýže

Po vychlazení je povrch zrněk sušší a pevnější. Ve woku se proto rýže snáze odděluje, rychleji opéká a nepouští tolik páry. Čerstvou rýži lze použít, ale musí být rozprostřená a zcela vychladlá.

Rozhodovací tabulka

Situace	Úprava
Rýže je vlhká	Rozprostřete ji, vychladte a restujte v menší dávce.
Chcete méně pálivé	Snižte sambal, ne ketjap manis.
Vegetariánská verze	Použijte tofu a sójovou omáčku; vynechte krevetovou pastu.
Výraznější umami	Přidejte velmi malé množství krevetové pasty do aromatického základu.

Příprava bez zdržení

- Rýži uvařte o něco sušší a po vychladnutí ji uložte zakrytou do lednice.
- Všechny omáčky odměřte předem; během restování není čas hledat suroviny.
- Maso nebo tofu osušte, aby se opékalo místo dušení.
- Pracujte ve dvou dávkách, pokud rýže zakryje celé dno silnou vrstvou.

Výsledek má být suchý, voňavý a rovnoměrně ochucený; na dně talíře nesmí zůstat loužička omáčky.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 600 g uvařené a vychlazené jasmínové rýže
- 300 g kuřecího stehna, krevet nebo tofu
- 3 vejce
- 2 šalotky a 3 stroužky česneku
- 1–2 lžičky sambalu
- 2–3 lžice ketjap manis
- 1 lžice rybí nebo sójové omáčky
- olej, jarní cibulka, okurka, rajče, acar a krevetové krekry

Pět kroků

1. Připravte vše předem — Studenou rýži načechejte a všechny suroviny nakrájejte. Wok se nezastavuje.
2. Opečte bílkovinu — Kuře, krevety nebo tofu zprudka opečte a odložte.
3. Rozvoňte základ — Na oleji krátce opečte šalotku, česnek a sambal. Přidejte vejce a rychle promíchejte.
4. Přidejte rýži — Restujte po menších dávkách na vysokém žáru, až se zrnka oddělí a prohřejí.
5. Dochutěte a podávejte — Vraťte bílkovinu, přidejte ketjap manis a rybí či sójovou omáčku. Krátce prohodte a ihned servírujte.

Kontrola před servírováním

Zrnka jsou oddělená, rýže je horká a lesklá, nikoli mastná. Chuť má být slaná, lehce sladká a podle množství sambalu pikantní. Vejce, acar, okurka a krekry přidejte až na talíř.

Pět surovin s přímými odkazy



Royal Tiger Jasminová rýže 5 kg

<https://www.tasteofasia.cz/p/jasminova-ryze-royal-tiger-5-kg>

A-Merk Sladká sojová omáčka Ketjap Manis 250 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/sladka-sojova-omacka-ketjap-manis-250-ml>

Windmill Sambal Olek 200 g

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

Maepranom Krevetová pasta 350 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/krevetova-pasta-350-g>

AHG Pasta na rýži Nasi Goreng 50 g

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

Nejčastější chyby

- Kašovitá rýže: byla příliš čerstvá, mokrá nebo jí bylo ve woku příliš mnoho.
- Vodnatá chuť: pánev nebyla dost rozpálená nebo suroviny pustily vodu.
- Spálená sladkost: ketjap manis byl ve woku příliš dlouho.
- Mastný výsledek: olej přidávejte střídavě; rýže má být lesklá, ne nasáklá.

Servírování a uchování

- Na talíři doplňte vejcem, acar, okurkou, rajčetem, smaženou šalotkou a kreky.
- Pro každého hosta ponechte sambal zvlášť, aby si upravil pálivost.
- Hotovou rýži rychle zchladte a uložte do lednice; při ohřevu ji prohřejte v malé dávce na vysokém žáru.
- Uvařenou rýži nenechávejte dlouho při pokojové teplotě.