

Jasmínová rýže: rychlý tahák

Voňavá dlouhozrná příloha. Jasmínovou rýži vybírejte podle zamýšleného jídla, vodu určete podle obalu a po dovaření ji nechte zakrytou dojít. Pak zrna jemně načechejte.



Bílá, nebo hnědá?

Rozhodnutí	Bílá jasmínová	Hnědá jasmínová
Struktura	Jemná, vláčná, lehce soudržná	Pevnější a celozrná
Příprava	Řídte se obalem; zpravidla kratší	Delší var a více vody podle obalu
Vhodné použití	Kari, wok, běžná příloha	Misky, saláty, vydatnější příloha

Postup bez hádání univerzálního poměru

Krok	Kontrolní bod
Odměřte	Použijte stejnou odměrku na rýži i vodu; návod z obalu má přednost.
Propláchněte	Krátce vypláchněte studenou vodou, nepromačkávejte zrna.
Uvařte	Pod pokličkou na mírném ohni nebo v rýžovaru; během varu nemíchejte.
Nechte dojít	Po vypnutí ponechte zakryté asi 10 minut nebo podle obalu.
Načechejte	Vidličkou či lopatkou jemně oddělte zrna a ihned podávejte.

Začněte poměrem rýže a vody uvedeným na konkrétním balení. Liší se mezi značkami, bílou a hnědou variantou i rýžovary. Pokud je výsledek měkký, ale příliš vlhký, příště vodu mírně uberte; pokud má tvrdý střed, přidejte malé množství vody a nechte dojít.

Tři rychlé kontroly před podáváním

Po dovaření	Jak poznat dobrý výsledek
Vůně	Jemná přirozená vůně; intenzita se mění podle rýže a stáří.
Zrno	Měkký střed, oddělitelná zrna, lehce vláčná struktura.
Dno hrnce	Rýže nemá být připálená ani stát ve vodě.

Kari, zbytky a náprava chyb



Rychlé kokosové kari s jasmínovou rýží

2-3 porce: 250 g suché jasmínové rýže, voda podle obalu, 1 menší cibule, 1 paprika, asi 250 g kuřecího masa nebo tofu, 400 ml kokosového mléka, 1-2 lžičce červené kari pasty a olej. Pastu dávkujte podle výrobce a chuti.

Postup: Uvařte rýži podle obalu a nechte ji dojít. Na oleji orestujte cibuli, maso nebo tofu a papriku. Přidejte kari pastu, krátce rozvoňte, zalijte kokosovým mlékem a provařte do hotového a bezpečně tepelně upraveného výsledku. Podávejte s načechranou rýží.

Kde ji použít

Jídlo	Proč funguje
Kokosové kari	Jemná rýže nese výraznou omáčku.
Wok a smažená rýže	Před restováním použijte bezpečně vychlazenou, spíše sušší rýži.
Miska se zeleninou	Bílá je jemnější, hnědá pevnější.

Když se rýže nepovede

Výsledek	Příště změňte
Kašovitá	Zkontrolujte poměr vody; po propláchnutí rýže scedte a během varu nemíchejte.
Tvrdá uprostřed	Přidejte trochu vody a nechte krátce dojít pod pokličkou.
Přichycená ke dnu	Snižte teplotu a použijte hrnec s pevným dnem.
Slabé aroma	Vařte pod pokličkou, po otevření podávejte hned; starší rýže může vonět méně.

Uvařenou rýži nenechávejte dlouho při pokojové teplotě. Zbytky rychle zchladte, ideálně do jedné hodiny, a dejte do lednice; ohřívejte důkladně a pouze jednou.

Jak obměnit stejnou přílohu

K jemnému kari podávejte rýži bez dalšího dochucení. Do rýžové misky přidejte zeleninu a kyselou složku až při podávání. Na smaženou rýži použijte bezpečně zchlazená zrna a krátce je restujte na vysoké teplotě.