

Jasmínová rýže Lotus, Thajsko, Jasmine Rice Thai 10kg



Nížinná rýže z Thajska, je přirozeně bezlepková. Má výtečnou, jemnou chuť, je lehce stravitelná.

~~688,00 Kč~~ **688,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 688,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Cock Brand - Thajsko](#)

Thai Jasmine Rice 100% - Jasminová rýže, Thajsko.

Nížinná rýže z Thajska, je přirozeně bezlepková. Má jemnou chuť s voňavým nádechem jasmínu, je lehce stravitelná. Typem je to dlouhozrná rýže s vysokou lepivostí.

Příprava: Vhodná pro přípravu tradičních asijských pokrmů a dezertů. Rýži si můžete dochutit octem, jogurtem, nebo ji na cibulce orestovat a poté v osolené vodě uvařit do měka.

Recept: Jasminovou rýži důkladně propláchneme ve vlažné vodě. Dáme do hrnce a k 1 litru rýže přidáme 1,5 litru studené vody. Dáme na plamen a čekáme, až voda začne vřít. Poté na mírném ohni necháme cca. 15 minut dusit do odpaření - asi 15 minut. Nakonec rýži promícháme (nejlépe hůlkami) a necháme zakrytou ještě pár minut dojít.

Jasminová rýže má po uvaření trojnásobně větší objem. Nevařte více než je nutné!

Tipy:

- Jasminová rýže má po uvaření trojnásobně větší objem. Nevařte více než je nutné!
- Rýži před vařením krátce osmahneme na horkém oleji (na cibulce), teprve poté dolejeme vodou a vaříme
- Jasminovou rýži můžeme zalít zeleninovým vývarem, vhodné k bílému masu a rybám.
- Pokud chcete použít hůlky, nechte rýži před vařením 30 minut namočenou ve vodě, bude jemně lepkavá.
- Rýžové mléko - kaše - nechte rýži namočenou 30-60 minut ve studeném mléce a povařte.
- Nejlepší účinek pro naše zdraví je v kombinaci s panenským olivovým olejem, lze použít i jiný zdravý olej

Nutriční hodnoty na 100 g

Kalorická hodnota 1477 kJ / 348 kcal

Tuk 0 g

z toho nasycené mastné kyseliny 0 g

Sacharidy 79 g

z toho cukr 0 g

Sůl 0 g

Hmotnost: 4,5 kg

Původ: Thajsko
