



Рис басмати

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 10 Mins
Время 25 Mins
приготовления
Порции 4
прибор CombiSteamer V4000 45 с 2021
года

При щадящем пропаривании рис басмати раскрывает весь свой аромат и остается рассыпчатым, зернистым и ароматным. Подавать в качестве гарнира к карри, овощам или как основу для вкусного боула.

Ингредиенты

250 г Рис басмати

275 мл воды

Приготовление

Промыть рис под проточной холодной водой, пока вода не станет прозрачной, слить воду. Положить рис в жаропрочную форму и залить водой, поставить на решетке в холодную камеру и готовить в режиме приготовления на пару при температуре 100 °C в течение прибл. 25 минут.

Steaming 100 °C в течение 25 Mins

Аксессуары

Жаропрочная форма объемом прибл. 1 л

Решетка

Дополнительная информация

Составлен 04.08.2025

