Рис жасмин

Рецепт от V-ZUG AO



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

Нежный, ароматный и рассыпчатый – рис жасмин соблазняет своим цветочным ароматом и прекрасно сочетается с карри, блюдами из вока и другими блюдами.

Рис

250 г Рис жасмин

275 мл воды

Рис

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