



Рис басматі

Рецепт від V-ZUG AT



готування	10 хв
Час	25 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V4000 45 з 2021 року

Дбайливо приготований на парі, рис басматі розкриває весь свій аромат і залишається розсипчастим, зернистим та ароматним. Смакуйте як гарнір до каррі, овочів або як основу для смачного супу.

Інгредієнти

250 г Рис басматі

275 мл води

Приготування

Промити рис під холодною проточною водою до прозорості, злити воду. Покласти рис у жаростійку форму і залити водою, поставити на решітці в холодну камеру і готувати у режимі готування на парі за температури 100 °C впродовж припл. 25 хвилин.

Готування на парі 100 °C протягом 25 хв

Акcesуари

Жаростійка форма об'ємом припл. 1 л

Решітка

