



Рис жасмин

Рецепт від V-ZUG AT



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

Ніжний, ароматний і розсипчастий – рис жасмин спокушає своїм квітковим ароматом і чудово поєднується з каррі, стравами з вока та іншими стравами.

Рис

250 г Рис жасмин

275 мл води

Рис

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

