

Poradnik: Ryż BASMATI

1. Idealny do dań indyjskich

Ryż basmati jest podstawą tradycyjnych dań indyjskich, takich jak **curry**, **butter chicken** czy **chicken tikka**. Idealnie komponuje się z przyprawami, takimi jak **kurkuma**, **cynamon**, **szafran** i **liść laurowy**.

2. Gotowanie ryżu

Stosunek ryżu do wody: **1:1,5**. Na 1 filiżankę ryżu użyj 1,5 szklanki wody. Gotuj na małym ogniu przez 12-14 minut.

3. Przeplukanie przed gotowaniem

Zanim ugotujesz ryż, przepłucz go pod zimną wodą, aż zniknie mleczne zabarwienie. To pomoże pozbyć się nadmiaru skrobi, dzięki czemu ryż będzie bardziej sypki.

4. Pod przykryciem

Gotuj ryż pod przykryciem, aby zatrzymać parę, która pomoże mu się równomiernie ugotować. Unikaj częstego podnoszenia pokrywki.

5. Dodatek tłuszczu

Dodaj do wody trochę **masła ghee** lub **oleju**, aby ziarna ryżu oddzielały się od siebie i były bardziej puszyste.

6. Ryż do pieczeni i mięs

Ryż basmati świetnie pasuje jako dodatek do **pieczonych mięs** i **duszonych dań**, podkreślając ich smak.

7. Czas odpoczynku po gotowaniu

Po ugotowaniu odstaw ryż na 10 minut, aby ziarna wchłonęły resztę wody i były bardziej puszyste.

8. Sałatki i dania zimne

Ryż basmati nadaje się także do **sałatek**. Po ugotowaniu wystarczy schłodzić go i połączyć z ulubionymi warzywami i dressingiem.

9. Idealny do risotto

Choć tradycyjnie stosuje się inny rodzaj ryżu, basmati nadaje się także do risotto, nadając daniu wyjątkowy aromat.

10. Przechowywanie

Przechowuj ryż w suchym i chłodnym miejscu, aby zachował świeżość i aromat. Unikaj wilgoci i zapachów.

Z czym łączyć:

Ryż basmati pasuje do **dań mięsnych**, **warzywnych**, **sosów curry** oraz jako baza do **dań orientalnych** i **sałatek**.