Birūs basmati ryžiai

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 1 stiklinė basmati ryžių
- 1,5 stiklinės vandens
- Žiupsnelis druskos

Gaminimo eiga

1. Plovimas: Ryžius būtinai perplaukite šaltame vandenyje 3–4 kartus, kol vanduo taps beveik skaidrus. Tai pašalina krakmolo perteklių ir ryžiai nesulips.

2. Proporcija puode: Naudokite santykį 1 dalis ryžių ir 1.5 dalies vandens (pavyzdžiui, 1 stiklinė ryžių ir 1.5 stiklinės vandens) bei įberkite žiupsnelį druskos.

3. Virimas: Užvirkite vandenį su ryžiais be dangčio. Kai užvirs, sumažinkite ugnį iki minimalios, uždenkite sandariu dangčiu ir virkite tiksliai 10–12 minučių (dangčio neatidenkite!). Nuimkite nuo ugnies ir palikite uždengtą puodą pastovėti dar 10 minučių. Prieš patiekiant išpurpurekite šakute!

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt