



przepisy.pl

Receptura na ryż i marynatę do ryżu



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż japoński krotko ziarnisty - 200 gramów
- algi - 1 sztuka
- wino ryżowe - 50 mililitrów

marynata

- ocet ryżowy - 150 mililitrów
- słodkie wino mirin - 100 mililitrów
- sól - 1 łyżeczka
- sos sojowy - 2 łyżki
- woda w miarę potrzeb

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Receptura na ryż: Ryż wypłucz kilkakrotnie w zimnej wodzie.
2. Wypłukany ryż przełóż do szybkowaru lub garnka, w którym będziesz gotował ryż. Dodaj listek kombu, całość zalej 400 mililitrami zagotowanej wody, dodaj wino ryżowe.
3. Ryż gotuj do miękkości pod przykryciem, mieszając od czasu do czasu.
4. Ugotowany ryż przełóż do miski, usuń glony. Ryż zalej marynatą i przykryj ściereczką, odstaw do ostygnięcia. Dobrze jest mieszać ryż od czasu do czasu, żeby szybciej ostygł.
5. Marynata do ryżu: Połącz wszystkie składniki ze sobą – jeśli zamiast wina użyjesz cukru dodaj około 100 mililitrów wody.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl