



Ориз басмати

Оризът басмати произлиза от Индийския субконтинент. Името му идва от санскритската дума *vasmati*, която означава ароматен. Съдържа 12 пъти повече аромати от останалите видове ориз. В процеса на търговия между Индия и Близкия Изток той се е разпространил и в персийската, арабската и останалите блискоизточни кухни, а в Индия и Пакистан е основно използван вид ориз. Ориза басмати е дългозърнест и при приготвянето му се използва по-малко вода спрямо други сортове.

Порции
4

Подготовка
35 минути

Готвене
15 минути

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 250 гр ориз басмати
- сол

Подготовка:



1. Изплакнете ориза 6-7 пъти със студена вода, докато водата стане сравнително прозрачна.



2. Покрийте ориза със студена вода и го оставете да се накисне около 30 мин.



3. Изцедете ориза от водата, в която е киснал и налейте 1.5 ч.ч. чиста студена вода.



4. Добавете 1 ч.л. сол.

5. Ако желаете да добавите аромат на ориза сложете 2-3 цели зелени кардамона/звездни анасона/кори от лимон

Готвене:



1. Сложете тенджерата с ориза на котлон и засилете на максимум.

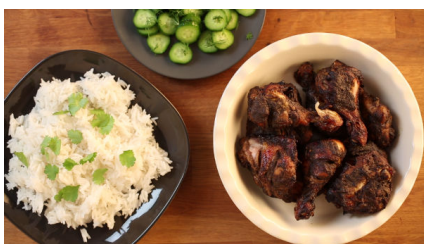


2. Изчакайте да заври бурно, намалете на минимум и гответе 10 минути с капак.

* При поява на пяна повдигнете капака за кратко, за да не изкипи.



3. След края на 10-те минути изсипете веднага ориза в голяма чиния/тава, за да прекъснете процеса на готвене и го оставете да изстине 3-4 минути, след което е готов за консумация.



4. Сервирайте като гарнитура на любимото си ястие.