

AUCHAN NIVO „A” RIZS ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

A rizst szűrűben megmossuk és lecsepegetjük. Kevés olajat hevítünk, beleforgatjuk a rizst és addig keverjük, amíg üveges nem lesz, majd felöntjük kétszer annyi forró vízzel, mint amennyi rizs volt. A vízbe tetszés szerint sót vagy ételízesítőt teszünk, és ha felforrt, alacsony hőfokon, fedő alatt készre pároljuk. (kb. 15-20 perc) Főzés közben nem kell megkeverni. Kezdő háziasszonyok figyelmébe ajánljuk: a rizst felöntjük bő vízzel, teszünk hozzá egy kevés olajat, majd sóval vagy ételízesítővel ízesítjük. Főzés közben néha megkeverjük, majd amikor megfőtt leszűrjük.