Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Рис от Владимира Мельника

7 ноября 2012 14:15 · https://open-cook.ru/recipes/ris-ot-vladimira-melnika



Этот рецепт риса от Владимира я ждала с нетерпением. Потому что рассыпчатый рис для меня – недосягаемая высота. А самому Владимиру он достался от соседа:)
Так что мотайте на ус, друзья! Этому человеку можно доверять, я его давно знаю.
(Анна Нечаева)

Для вкусного риса понадобилось:

- пропаренный длинный рис
- растительное масло
- кипяток
- соль

Берем пропаренный длинный рис. Хорошо промываем его холодной водой пока та не будет более-менее прозрачной, обычно достаточно 3-4 раза.



После этого в кастрюлю наливаем немного масла и нагреваем его.



В нагретое масло высыпаем промытый рис, перемешиваем так, чтобы весь рис был в масле. Помешиваем примерно одну-полторы минуты, слегка обжаривая рис.



Для готовки риса также нужно приготовить кипяток. Когда рис помешали, ложкой равномерно распределяем его по дну кастрюли, а затем выливаем кипяток и сыпем соль. Выливать кипяток следует аккуратно, используя ложку, чтобы равномерное распределение риса по днищу кастрюли не было нарушено. Кипятка нужно столько, чтобы тот покрыл рис слоем в полтора – два сантиметра. Накрываем крышкой и на среднем огне варим пока не исчезнет вода. **Важно: нельзя перемешивать рис после того, как кипяток залит в кастрюлю с рисом!**



Пробуем, если рис еще не проварился – добавляем еще совсем немного воды, закрываем и ждем, пока вода не испарится (в крышке должна быть маленькая дырочка).



К этой фотографии я напишу комментарий сама: никогда у меня не получалось сварить рис так, чтобы ко дну кастрюли ничего не пригорело и лишней воды не осталось! (Анна Нечаева)



Рис должен быть достаточно упругим, не слипаться. Если вы любите рис, который превратился кисель, то лучше ешьте манку или овсянку – не портите рис!



Комментарии: 3

Гость # 11:44 9.08.2013

класс

Юлия # 15:38 13.10.2015

В советской книге такой способ варки риса с маслом назывался пловом." Плов также может быть с овощами, мясом и другими ингридиентами." Так я узнала что плов бывает без мяса :)

Sebilya # 13:23 19.11.2015

это классический турецкий плов или пилав- традиционный гарнир практически ко всем блюдам. попробуйте также добавить сливочное масло, нереально вкусно!!!