

Tsuru Sushi Rice, Sushi rýže kulatozrnná 1kg



Prémiová bílá sushi rýže s krátkozrnnou a dokonale lepivou konzistencí.

~~Cena základní 75,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 75,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Popis **Cuririso Tsuru Sushi Rice 1 kg**

Bílá sushi rýže s krátkozrnnou a dokonale lepivou konzistencí. Prémiová rýže Tsuru se rozhodně liší od té, kterou jíme každý den. Při správném uvaření je velmi lepivé, takže se snadno tvoří, drží pohromadě.

Způsob přípravy:

Nasypte odměřenou porci rýže do velké mísy a několikrát ji propláchněte ve studené vodě, dokud nebude čirá. Omytou rýži zalijte čistou studenou vodou a nechte 30 minut nasáknout. Poté scedíme, dáme do hrnce, zalijeme odměřenou porcí čerstvé, studené vody a navrch dáme kombu.

Vše společně zahříváme na středním plameni až do varu. Prvních 5 minut vaříme rýži s kombu. Po uplynutí této doby odstraníme řasy, stáhneme plamen na nejmenší a přikryté vaříme dalších 8 minut. Mezitím si připravte maltu. Smíchejte ocet, cukr a sůl v malém hrnci. Zahříváme na mírném ohni, dokud se suché přísady úplně nerozpustí. Dejte stranou vychladnout.

Uvařenou rýži vyjměte z hořáku a nechte přikryté dalších 10 minut. Poté vložte do vodou navlhčené hangiri nebo jiné velkoplošné nádoby, zalijte octem a jemně promíchejte, abyste nepoškodili zrníčka. Po ochlazení na pokojovou teplotu je rýže připravena k formování. :)

Skladujte na suchém a chladném místě.

Bílá sushi rýže s krátkozrnnou a dokonale lepivou konzistencí. Prémiová rýže Tsuru se rozhodně liší od té, kterou jíme každý den. Při správném uvaření je velmi lepivé, takže se snadno tvoří, drží pohromadě a jedí hůlkami.

Složení: 100% kulatozrnná rýže

Skladování: v suchu.

Značka: Cuririso
