



RIŽEVE TESTENINE

Sestavine:

350 g basmati riža
450 g vode

Priprava:

1. Riž dobro operemo in ga čez noč namočimo v vodo.
2. Nato ga damo v mešalno posodo in miksamo **2 min/ hitrost 10**.
3. Dodamo 1 liter vode in kuhamo **6 min/ temperatura Varoma/ hitrost 2**.
4. Med tem v posodo Varoma pripravimo peki papir, ga premažemo z maščobo, na tanko vlijemo nekaj mase in kuhamo **8 min/ temperatura Varoma/ hitrost 3**.
5. Nato lahko ponovimo postopek na novo, lahko pa naredimo še eno plast čez prvo, vendar je potrebno prej spodnjo premazati z maščobo, da se ne bosta sprijeli. Ponavljamo, dokler imamo maso. Če režemo testo na rezance, je dobro, da jih polagamo v mlačno vodo.