

Mango sticky rice
Lepkává rýže s mangem

Na 4 porce

Na lepkavou rýži s mangem:

2 žlutá „medová“ manga

180 g lepkavé rýže (sticky/glutinous rice)

40 g púlených žlutých fazolí mungo (nebo arašidy a sezam na ozdobu)

1 lžíce kokosového/rýžového oleje

Na kokosový „sirup“:

300 ml kokosového mléka

cca 3 lžíce třtinového cukru

cca 1 lžička mořské soli

Na kokosový krém:

150-200 ml kokosového mléka

cca 1,5 lžíce třtinového cukru

cca ½ lžičky mořské soli

1 lžíce rýžové mouky

Postup:

Nejprve rýži namočte a „vyperte“ (5-7 x) a nechte ji namočenou ideálně přes noc (ve studené), jinak alespoň 4 hodiny (v teplé) ve vodě.

1. Slijte vodu z předem namočené rýže a nechte rýži zavěšenou v plátýnku/v sýtu/cedníku vykapat (asi 15 minut).
2. Mezitím uvařte mungo fazolky „na skus“. Zabere to asi 3-5 minut.
3. Mungo slijte a osušte na papírové utěrce.
4. Na páře nechte napařit dobře rozprostřenou rýži (30 minut). Můžete k tomu využít plátýnko/gázu a bambusový/nerezový pařáček. Důležité je, aby mohla pára kolem rýže cirkulovat a vhodně se napařila – uvařila.

TIP: Rýži můžete uvařit samozřejmě i v rýžovaru na vhodný program, anebo také v parní/kombinované troubě. Tu druhou možnost si ukážeme taky během online kurzu vaření.

5. Svařte si rýžový „sirup“, ochuťte ho cukrem a solí a jakmile bude rýže hotová, vyklopte ji do misky a hned ještě teplou ji zalijte sirupem, který nechte rýži vsáknout. Může to působit, že se množství nevstřebá, ale nebojte se, rýže všechnu tekutinu nasaje.

6. Oloupejte a nakrájejte mango na tenké plátky, se kterými půjde pak dobře manipulovat a budou se dát hezky poskládat třeba do tvaru rozety. Anebo na jednoduché kostičky. Jak je vám libo!
7. Uvařte kokosový krém. Postupujte stejně jako u kokosového sirupu.

TIP: Krém dělám často tak, že udělám více sirupu, a pak zbytek jen zahustím rýžovou moukou).

8. Na oleji orestujte do křupava předvařené mungo fazolky. Potrvá to asi 5 minut.
9. Rýži podávejte s mangem, přelité kokosovým krémem a zasypané mungo fazolkami (nebo arašídý/sezamem).

TIP: Lepkavou rýži s mangem můžete připravit např. i z černé lepkavé rýže (black sticky/glutinous rice). Přesto, že se nazývá lepkavá, má spíše sypkou konzistenci, záleží také na který druh černé lepkavé rýže narazíte. Způsobuje to především její obal, který je bohatý na vlákninu jako kterákoliv rýže typu natural. Proto je potřeba upravit množství tekutiny, kterou nedokáže tahle rýže vsáknout tolik, jako rýže loupaná, bílá. A přidat více cukru a soli pro intenzivnější chuť, kterou je potřeba dostat do rýže i přes slupku. Dezert má pak také nevšední, krásnou tmavě fialovou barvu, je bohatší na živiny a zmíněnou vlákninu, ale obsahuje o chlup více cukru.

Dobrou chuť!