

Rajma Pulao

Sypká basmati rýže s červenými fazolemi a voňavou masalou



Výsledek: oddělená zrna, máslově měkké fazole a koření, které nepřebije vůni basmati. Rajma Pulao se vaří v jednom hrnci; na rozdíl od Rajma Chawal nejde o fazolové kari podávané vedle samostatné rýže.

4 porce

hlavní chod

25 minut

příprava

30 minut

vaření

Mírná

pálivost

Suroviny

- 250 g basmati rýže
- 300 g uvařených červených fazolí
- 400 ml horké vody
- 2 lžice oleje nebo ghí
- 180 g cibule
- 150 g rajčat
- 15 g zázvoru
- 2 stroužky česneku

- 1 zelená chilli paprička (volitelně)
- 3/4 lžičky mletého římského kmínu
- 1 1/2 lžičky mletého koriandru
- 1/2 lžičky kurkumy
- 1 lžička garam masaly
- 1 lžice citronové šťávy
- sůl a čerstvý koriandr
- celé koření volitelně

Bezpečnost červených fazolí

Konzervované fazole slijte a propláchněte. Sušené namočte nejméně na 5 hodin, vodu vylijte a v čerstvé vodě vařte prudkým varem alespoň 30 minut; potom dovařte úplně doměkka. Surové ani jen namočené fazole nepřidávejte k rýži a nespolehejte na pomalý hrnec.

Poměr vody: 400 ml je výchozí množství pro 250 g propláchnuté a 20 minut namočené basmati. Řiďte se i návodem na obalu; šťavnatá rajčata mohou vyžadovat o 30-50 ml méně vody.

1. Propláchnout a namočit rýži

Basmati proplachujte do téměř čiré vody. Namočte 20 minut a dobře slijte.

2. Připravit uvařené fazole

Konzervované propláchněte. Sušené použijte jen po bezpečném namočení a úplném uvaření.

3. Orestovat cibuli

Celé koření opékejte 20 sekund, přidejte cibuli a 7-8 minut ji nechte zezlátnout.

4. Uvařit suchou masalu

Přidejte zázvor, česnek a chilli, poté rajčata a mleté koření. Míchejte asi 6 minut, až směs nebude vodnatá.

5. Uvařit rýži s fazolemi

Vmíchejte rýži a fazole, přilijte horkou vodu a osolte. Přiklopte a na nejnižším ohni vařte 13 minut bez odklápění a míchání.

6. Nechat dojít a načechrat

Vypněte plotnu, nechte 10 minut přiklopené. Načechrejte vidličkou a vmíchejte garam masalu, citron a koriandr.

Když se výsledek nedaří

Rýže je kašovitá

Příště nechte suroviny lépe okapat a uberte 30-50 ml vody.

Zrna jsou tvrdá

Přidejte 2-3 lžíce horké vody a přiklopené vařte dalších 5 minut.

Pulao je nevýrazné

Dolaďte sůl a citron; garam masalu přidejte až po dovaření.

Fazole se rozpadají

Použijte měkké, ale celé fazole a vmíchejte je šetrně jen jednou.

Podávání a uchování: podávejte s okurkovou raitou, bílým jogurtem nebo kachumber salátem. Zbytky rychle zchladte a uložte do lednice. Při ohřívání přidejte lžíci vody a prohřejte jen porci, kterou sníte.

Co se hodí k Rajma Pulao

Pět přímých odkazů podle konkrétní role v receptu

Každý produkt má v receptu jinou roli. Úplné složení, alergenů a dostupnost vždy ověřte na produktové stránce a etiketě konkrétního výrobku.



Hotová alternativa

Ashoka Instantní Rajma Pulao 280 g

Rychlá varianta jídla bez vaření od základu.

[Otevřít produkt](#)

Základ receptu

ESSA Basmati rýže 1 kg

Dlouhozrnná aromatická rýže pro syký výsledek.

[Otevřít produkt](#)

Zemitý základ

Drana Kmin Římský Mletý 20 g

Krátce jej prohřejte v rajčatové masale.

[Otevřít produkt](#)

Barva a teplý tón

Drana Kurkuma Mletá 25 g

Do čtyř porcí stačí půl lžičky.

[Otevřít produkt](#)

Citrusově kořeněná vrstva

Drana Koriandr 15 g

Propojí rajčatovou masalu s římským kmínem.

[Otevřít produkt](#)

Nejdůležitější pravidlo

Hotová směs Rajma Pulao je rychlá alternativa, nikoli surovina do tohoto receptu. Při vaření od základu používejte jen konzervované nebo předem bezpečně a úplně uvažené červené fazole.