

Vindaloo kari

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Goanské kořeny

Vindaloo je goanský pokrm s portugalským vlivem. Jeho charakter tvoří vepřové maso, ocet, česnek, chilli a koření. Dobré Vindaloo není jen ostré: kyselost musí být čistá a omáčka dostatečně provařená.

Rozhodovací tabulka

Výsledek	Úprava
Mírnější kari	Uberte chilli, ale ponechte ocet a koření.
Výraznější kyselost	Ocet přidávejte po lžičkách až na konci.
Rychlejší příprava	Použijte hotovou pastu a další sůl až po ochutnání.
Hustší omáčka	Po změknutí masa duste bez poklice.

Co drží chuť pohromadě

- Ocet zvýrazní česnek a koření, nesmí však působit syrově.
- Zlatá cibule dodá sladkost a tělo.
- Pomalé dušení změkčí plec a spojí marinádu s omáčkou.

Pálivost není jediný cíl

Začněte menším množstvím chilli. Síla se při redukcí zvyšuje a další chilli lze přidat snáze než odstranit.

Jak podávat

- Sypká basmati rýže zachytí hustou omáčku.
- Koriandr přidejte až na talíři.
- Kyselé nebo pálivé dochucení nabídněte zvlášť.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 700 g vepřové plece, kostky 3 cm
- 2 velké cibule najemno
- 2 lžíce oleje
- 5 stroužků česneku a 25 g zázvoru
- 3 lžíce bílého vinného nebo destilovaného octa
- 2 lžičky mletého koriandru
- 1,5 lžičky římského kmínu
- 1 lžička papriky a chilli podle chuti
- 1/2 lžičky kurkumy
- 1/2 lžičky garam masaly
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 250 g drcených rajčat
- 200 ml vody, sůl a špetka cukru podle potřeby
- basmati rýže a koriandr k podávání

Osm kroků

1. Připravte marinádu - Rozmixujte česnek, zázvor, ocet a koření na hustou pastu.
2. Naložte maso - Vepřové důkladně obalte a nechte nejméně 2 hodiny v lednici.
3. Opečte cibuli - Na oleji ji pomalu nechte zezlátnout; nespalte ji.
4. Opečte maso - Přidejte maso s marinádou a několik minut je obračejte.
5. Provažte rajčata - Vmíchejte protlak a drcená rajčata a základ zredukujte.
6. Duste doměkka - Přilijte vodu, přikryjte a mírně vařte 55 až 70 minut.
7. Zredukujte omáčku - Odkryjte hrnec a omáčku svařte tak, aby ulpívala na mase.
8. Vyvažte chuť - Doladte sůl, ocet a případně špetku cukru; nechte 5 minut odpočinout.

Pasta nebo vlastní směs?

Hotová pasta šetří čas. U vlastní směsi přesně řídíte chilli a kyselost. V obou případech přidávejte sůl až po ochutnání.

Suroviny s přímými odkazy



AHG Pasta Vindaloo kari 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-vindaloo-kari-50-g>

Golden Mountain Destilovaný ocet 1 l

<https://www.tasteofasia.cz/p/destilovany-vinny-ocet-1-l>

SWAD Česneková pasta se zázvorem 300 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/cesnekova-pasta-se-zazvorem-swad-300-g>

Thai Dancer Tamarindová pasta 250 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/tamarindova-pasta-thai-dancer-250-g>

ESSA Basmati rýže Punjab Pride 2 kg

<https://www.tasteofasia.cz/p/essa-basmati-ryze-punjab-pride-2-kg>

Jak produkty zapojit

- Pasta Vindaloo vytvoří rychlý kořenící základ.
- Destilovaný ocet dodá čistou kyselost.
- Česnekovo-zázvorová pasta urychlí aromatickou část.
- Tamarind použijte jen jako volitelný ovocnější kyselý tón.
- Basmati podávejte sypkou, aby zachytila hustou omáčku.

Rychlé opravy

Problém	Řešení
Ocet vystupuje ostře	Provažte dalších 5 až 10 minut a znovu ochutnejte.
Omáčka je řídká	Duste bez poklice; nezahušťujte moukou.
Maso je tuhé	Přidejte trochu vody a pokračujte v mírném dušení.
Chuť je plochá	Nejprve doladte sůl, potom ocet a chilli.

Kontrolní seznam

- Maso bylo marinované v chladu.
- Cibule je zlatá, nikoli spálená.
- Omáčka je provařená a drží na mase.
- Vepřové je měkké a bezpečně prohřáté.
- Kyselost, pálivost a sůl jsou vyvážené.