

Delhi Dal Makhani

Sametová indická specialita stojí na celé černé čočce urad, trochě fazolí rajma a trpělivém pomalém vaření — nikoli na mouce nebo velkém množství smetany.

4 porce	8-12 h namáčení	35-40 min pod tlakem	60-90 min táhnutí
---------	-----------------	----------------------	-------------------

Suroviny na 4 porce

Luštěniny	200 g celé černé čočky urad (sabut urad); 50 g suchých fazolí rajma; voda na namočení a vaření.
Rajčatový základ	2 lžíce oleje nebo ghí; 1 cibule; 3 stroužky česneku; 20 g zázvoru; 300 g krájených rajčat; 1 lžíce rajčatového protlaku.
Koření	1 lžička římského kmínu; 1 lžička mletého koriandru; 0,5-1 lžička chilli; 1 lžička garam masaly; sůl; 1 lžička kasuri methi volitelně.
Dokončení	40 g másla; 60-80 ml smetany; čerstvý koriandr; basmati rýže nebo naan k podávání.

Nezaměňujte hlavní surovinu

Celý černý urad	Má černou slupku, světlé jádro a při dlouhém vaření vytvoří typickou plnou, sametovou strukturu.
Rajma	Tvoří jen menší část směsi. Přidává barvu a pevnější kontrast, ale urad nenahrazuje.
Červená či žlutá čočka	Uvaří jiný druh dalu. Pro autentickou strukturu Dal Makhani není rovnocennou náhradou.

Poměr, který drží strukturu

Urad : rajma	Přibližně 4 : 1. Urad zůstává jasně dominantní, rajma je jen doplněk.
Voda	Při pomalém táhnutí ji dolévejte horkou po malých dávkách; přesné množství závisí na hrnci a odparu.
Máslo a smetana	Zaoblují chuť, ale nenahrazují správně uvařený a rozmačkaný urad.

Čtyři kontrolní body

Po tlakovém vaření	Urad i rajma se rozmačknou bez tvrdého nebo křídového středu.
Po rozmačkání	Tekutina začne houstnout sama; mouka ani škrob nejsou potřeba.
Při táhnutí	Na povrchu jen líně probublává. Dno pravidelně seškrabujte vařečkou.
Před podáváním	Omáčka líně stéká ze lžíce a po krátkém odpočinku ještě zhoustne.

Poznámka k kouřovému tónu

Restaurace někdy používají techniku dhungar s rozpáleným uhlíkem. Doma není nutná: hlubokou chuť získáte důkladným opečením masaly a pomalým táhnutím. Bez zkušeností a bezpečného vybavení práci s rozpáleným uhlíkem vynechte.

Postup krok za krokem

1. Namočte přes noc	Urad i rajmu propláchněte a namočte na 8-12 hodin do dostatku vody. Vodu poté slijte.
2. Uvařte úplně doměkka	Zalijte čerstvou vodou a v tlakovém hrnci vařte přibližně 35-40 minut. Obě luštěniny musí jít snadno rozmáčknout mezi prsty.
3. Část rozmačkejte	Asi čtvrtinu luštěnin přitlačte vařečkou ke stěně hrnce. Přirozeně tím zahustíte omáčku bez mouky.
4. Postavte masalu	Na tuku pomalu opečte cibuli. Přidejte zázvor, česnek, kmín, koriandr a chilli; nakonec rajčata s protlakem. Vařte, až je základ hustý a bez syrové vůně.
5. Spojte obě části	Masalu vmíchejte k luštěninám, osolte a podle potřeby přidejte horkou vodu. Směs má být zpočátku řidší.
6. Táhněte pomalu	Vařte odkryté 60-90 minut na velmi mírném ohni. Pravidelně míchejte ode dna a doplňujte po troškách horkou vodu.
7. Dokončete	Vmíchejte máslo, smetanu, garam masalu a případně rozemnutou kasuri methi. Nechte 5 minut odpočinout a znovu zkontrolujte sůl.

Rychlá náprava

Luštěniny jsou tvrdé	Pokračujte v tlakovém vaření. Kyselé rajče přidejte až po jejich změknutí.
Omáčka je řídká	Část luštěnin rozmačkejte a dál vařte odkryté na mírném ohni.
Omáčka je příliš hustá	Po malých dávkách vmíchejte horkou vodu; studená voda přeruší var.
Chuť je plochá	Nejprve doladte sůl, potom garam masalu a malé množství másla.

Hrnc a čas

Tlakový hrnc	Po namočení přibližně 35-40 minut pod tlakem; řiďte se i návodem výrobce.
Běžný hrnc	Po namočení počítejte zhruba 90-120 minut; dolévejte horkou vodu.
Elektrický tlakový hrnc	Použijte vysoký tlak asi 35 minut a nechte tlak přirozeně klesnout.

Podávání a uchování

Basmati nebo naan	K rýži nechte omáčku o trochu řidší, k plackám může být hustší.
Druhý den	Chuť se propojí a pokrm zhoustne. Při ohřívání přidejte trochu vody.
Lednice	Rychle zchladte, uzavřete a spotřebujte do 2-3 dnů; ohřejte důkladně.