

Indian Biryani

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Čtyři zásadní body

- Použijte dlouhozrnnou basmati rýži, propláchněte ji a namočte 30 minut.
- Rýži předvařte jen do 70-75 %; střed zrna má zůstat pevný.
- Kuřecí základ musí být před vrstvením hustý, nikoli vodnatý.
- Při dum vaření hrnec těsně uzavřete a hotové biryani nechte odpočinout.

Poměr a čas

4 porce: 350 g rýže a 700 g kuřecích stehen. Aktivní práce: asi 35 minut. Marinování: nejméně 30 minut. Dum: 25 minut + 10 minut odpočinek.

Kontrola jednotlivých fází

- Marináda drží na mase a nestéká jako voda.
- Cibule je zlatohnědá, ne tmavě spálená.
- Předvařená rýže se ohne, ale její střed ještě klade odpor.
- Po dum vaření jsou zrna dlouhá, oddělená a voňavá.

Nejčastější zkratka, která škodí

Nedovažte syrovou rýži přímo ve velkém množství omáčky. Biryani stojí na odděleném předvaření, vrstvení a dokončení párou.

Připravte před zapnutím plotny

- Odvažte koření, namočte šafrán a nasekejte bylinky.
- Cibuli krájejte stejně silně, aby se smažila rovnoměrně.
- Připravte si cedník; slití rýže nesmí čekat.

Recept pro 4 porce

Suroviny

- 350 g basmati rýže
- 700 g kuřecích stehen bez kosti
- 200 g bílého jogurtu
- 2 velké cibule
- 3 stroužky česneku
- 20 g zázvoru
- 1-2 zelené chilli papričky
- 2 lžíce biryani pasty nebo směsi koření
- 1 lžička kurkumy
- 1 lžička garam masaly
- 4 zelené kardamomy
- 4 hřebíčky
- 1 menší skořice
- 2 bobkové listy
- 3 lžíce ghí nebo oleje
- hrst máty a koriandru
- špetka šafránu ve 3 lžících teplého mléka
- sůl, citron a raita k podávání



Osm kroků

1. Propláchněte a namočte rýži - Rýži proplachujte do téměř čiré vody a namočte ji na 30 minut.
2. Marinujte kuře - Kuře promíchejte s jogurtem, česnekem, zázvorem, chilli, biryani pastou a kurkumou; nechte nejméně 30 minut.
3. Usmažte cibuli - Cibuli opékejte v ghí po dávkách dozlatova. Polovinu odložte na vrstvení.
4. Uvařte kuřecí základ - K cibuli přidejte celé koření a marinované kuře. Vařte, až je maso téměř měkké a omáčka hustá.
5. Předvařte rýži - Rýži vařte v osolené vodě s bobkovým listem jen do 70-75 % měkkosti a ihned slijte.
6. Vrstvěte - Na kuře rozložte rýži, odloženou cibuli, bylinky a šafránové mléko. Rýži nemačkejte.
7. Dokončete na dum - Hrnc těsně zakryjte a zahřívajte 5 minut středně, potom 20 minut velmi mírně.
8. Nechte odpočinout - Odstavte na 10 minut. Biryani načechejte od kraje širokou lžicí a podávejte s raitou.

Podávání a bezpečné uchování

Podávejte s raitou, citronem a bylinkami. Zbytky rychle zchladte, uložte do chladu a při ohřevu prohřejte skrz naskrz.