

Tandoori tikka

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Co je tandoori tikka

Tikka jsou menší kousky suroviny. Tandoori popisuje způsob přípravy v silném žáru pece tandoor. Doma se podobnému výsledku nejvíce přiblížíte předehřátou troubou, vyvýšenou mřížkou a krátkým dobarvením pod horním grilem.

Volba způsobu pečení

Metoda	Co hlídat
Trouba + gril	Nejprve propečte, potom krátce opečte povrch.
Venkovní gril	Silný přímý žár, čistý rošt a častější otáčení.
Pánev	Pracujte po dávkách; kouřové aroma bude slabší.
Horkovzdušná fritéza	Menší várky, nepřehlnit koš a ověřit 74 °C.

Proč funguje jogurtová marináda

- Hustý jogurt drží koření na povrchu a omezuje odkapávání.
- Citron přidá kyselost; příliš dlouhé marinování v silně kyselé směsi může zhoršit povrch masa.
- Olej pomáhá rovnoměrnému opečení a nese aromatické látky koření.

Barva není teploměr

Paprika, chilli a prudké opečení mění barvu povrchu. Hotovost proto ověřte vpichovým teploměrem v nejsilnějším kusu.

Tři cesty k opečenému povrchu

- V troubě položte špízy na vyvýšenou mřížku, aby mohl horký vzduch proudit ze všech stran.
- Na grilu nechte marinádu nejprve zatáhnout a teprve potom špízy častěji otáčejte.
- Na pánvi nepřidávejte mnoho kusů najednou; jinak se sníží teplota a maso pustí vodu.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 700 g kuřecích stehen bez kosti, kostky 3 až 4 cm
- 180 g hustého bílého jogurtu
- 1 lžíce citronové šťávy
- 1 lžíce neutrálního oleje
- 1 lžíce česnekovo-zázvorové pasty
- 2 lžičky tandoori masaly
- 1 lžička mletého římského kmínu
- 1 lžička mletého koriandru
- 1 lžička sladké papriky nebo kašmírského chilli
- 1/2 lžičky garam masaly a 3/4 lžičky soli
- červená cibule, citron a koriandrové chutney k podávání

Osm kroků

1. Osušte maso - Kuře nakrájejte na stejně velké kusy a důkladně osušte.
2. Připravte marinádu - Jogurt promíchejte s citronem, olejem, pastou, kořením a solí.
3. Obalte kuře - Marináda má vytvořit silnou vrstvu, ale nesmí z masa stékat.
4. Nechte odležet - Zakryté kuře marinujte v lednici nejméně 2 hodiny, nejlépe 6 až 12 hodin.
5. Předehřejte troubu - Rozpalte troubu na 240 °C nebo nejvyšší dostupnou teplotu a připravte horní gril.
6. Napíchněte špízy - Mezi kousky nechte malé mezery a špízy položte nad plech na mřížku.
7. Prudce upečte - Pečte 12 až 16 minut a jednou otočte. Nakonec krátce dobarvěte pod grilem.
8. Zkontrolujte a podávejte - Největší kus musí dosáhnout 74 °C. Nechte 3 minuty odpočinout.

Hotová marináda nebo vlastní směs?

Hotová marináda šetří čas a obsahuje i sůl, proto další sůl přidávejte až podle etikety a chuti. Suchá tandoori masala dává větší kontrolu nad poměrem jogurtu, citronu a soli.

Bezmasá varianta

Stejnou marinádu lze použít na pevné tofu, paneer nebo růžičky květáku. Suroviny marinujte kratší dobu a pečte jen do zbarvení povrchu; bezpečnostní teplota 74 °C se vztahuje na kuře.

Suroviny s přímými odkazy



AHG Marináda Tandoori Tikka 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/marinada-tandoori-tikka-50-g>

Drana Tandoori Masala 500 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-tandoori-masala-500-g>

SWAD Česneková pasta se Zázvorem 300 g

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

ESSA Basmati rýže 500 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/basmati-ryze-essa-500-g>

Ashoka Chutney Koriandrové 250 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/ashoka-chutney-koriandrove-250-g>

Jak produkty zapojit

- Hotová marináda je nejrychlejší cesta pro jednu várku.
- Tandoori masala umožní namíchat vlastní hustou jogurtovou marinádu.
- Česnekovo-zázvorová pasta sjednotí aromatický základ.
- Basmati rýže doplní špízy jako neutrální příloha.
- Koriandrové chutney přidá svěží kontrast k opečenému masu.

Kontrolní seznam

- Maso je osušené a nakrájené stejně velké.
- Marináda je hustá a drží na povrchu.
- Trouba nebo gril jsou předem rozpálené.
- Kousky mají mezi sebou mezery.
- Největší kus dosáhl nejméně 74 °C.

Podávání

Tikku podávejte ihned s cibulí, citronem, chutney a rýží nebo plackou. Po upečení ji nenechávejte dlouho zakrytou, protože pára změkčí opečený povrch.