

Korma kari

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Korma je způsob pomalého dušení

Jemnost nevzniká jen smetanou. Hladkou omáčku staví pomalu opečená cibule, ořechová pasta, aromatické koření a kontrovaná teplota. Pálivost zůstává v pozadí.

Rozhodovací tabulka

Problém	Náprava
Jogurt se sráží	Stáhněte teplotu, jogurt temperujte trochou omáčky a přidávejte postupně.
Omáčka je zrnitá	Kešu déle namočte a rozmixujte s cibulí do hladké pasty.
Cibule hořkne	Restujte ji na středním až mírném ohni a často míchejte.
Koření je ostré a syrové	Mleté koření krátce prohřejte v tuku, ale nenechte je zčernat.

Tři cesty ke krémovosti

- Jogurt a kešu tvoří jemný severoindický inspirovaný základ.
- Smetana může omáčku završit, ale nenahrazuje správně připravenou cibuli a ořechy.
- Kokosové mléko je použitelná domácí varianta s jiným chuťovým profilem; přidávejte je po částech.

Koření ve dvou fázích

- Celé kardamomy, skořice a hřebíček rozvoňte v tuku na začátku.
- Mleté koření prohřejte krátce v základu.
- Garam masalu přidejte střídavě na konci, aby zůstala voňavá.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 700 g kuřecích stehen bez kosti, nakrájených na větší kostky
- 150 g plnotučného bílého jogurtu
- 2 velké cibule nakrájené na tenké plátky
- 30 g kešu namočených na 20 minut
- 3 stroužky česneku a 20 g čerstvého zázvoru
- 2 lžíce ghí nebo neutrálního oleje
- 4 zelené kardamomy lehce rozmáčkuté
- 1 menší svítek skořice a 3 hřebíčky
- 1 lžička mletého koriandru
- 1/2 lžičky mletého římského kmínu
- 1/4 lžičky kurkumy
- 1/2 lžičky garam masaly
- 150 až 250 ml horké vody nebo nesoleného vývaru
- sůl podle chuti
- koriandr a plátky mandlí nebo kešu k podávání

Osm kroků

1. Marinujte kuře - Smíchejte kuře s polovinou jogurtu, trochou zázvoru, česneku a soli. Nechte 30 minut v chladu.
2. Opečte cibuli - Na ghí ji pomalu restujte 12 až 15 minut do zlatohněda; nespalte ji.
3. Rozmixujte základ - Polovinu cibule rozmixujte s namočenými kešu a trochou vody na hladkou pastu.
4. Rozvoňte celé koření - Do pánve dejte kardamom, skořici a hřebíček; stačí asi 30 sekund.
5. Opečte kuře - Přidejte kuře bez přebytké marinády a po dávkách je lehce zatáhněte.
6. Postavte omáčku - Vmíchejte zázvor, česnek, mleté koření a cibulovo-kešu pastu. Krátce provařte.
7. Pomalu duste - Přidejte horkou vodu nebo vývar, přiklopte a vařte zvolna 15 až 20 minut do bezpečného propečení.
8. Zjemněte bez sražení - Stáhněte teplotu. Zbývající jogurt rozmíchejte s trochou omáčky, postupně vraťte do pánve a dokončete garam masalou.

Varianta s hotovou pastou

Pasta Korma zkracuje přípravu kořenícího základu. Řiďte se dávkováním výrobce, ověřte alergen a slanost a další koření přidávejte až po ochutnání.

Suroviny s přímými odkazy



AHG Pasta Korma kari 50 g

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

Chaokoh Kokosové mléko 18% 250 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/kokosove-mleko-chaokoh-18-250-ml>

ESSA Basmati rýže 500 g

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

Drana Garam Masala 500 g

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

Ashoka Chutney Mango Sladké 250 g

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

Jak volit zjemnění

- Pro jogurtovou verzi použijte plnotučný bílý jogurt pokojové teploty.
- Pro kokosovou variantu volte plnotučné kokosové mléko a přidávejte je postupně.
- Mleté kešu nebo mandle zahušťují; po přidání je nechte krátce provařit.
- Sladkost doladujte až po ochutnání, ideálně chutney podávaným zvlášť.

Servírování a uchování

Kormu podávejte s basmati nebo naanem. Rýži ukládejte odděleně. Při ohřevu použijte mírnou teplotu a podle potřeby přidejte trochu vody, aby se omáčka nepřipálila ani neoddělila.

Kontrolní seznam

- Cibule je zlatohnědá, nikoli černá.
- Kešu pasta je hladká.
- Kuře je bezpečně propečené.
- Jogurt se přidal při nízké teplotě.
- Přímé produktové odkazy a alergeny jsou ověřené.