

Vindaloo kari

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Čtyři body dobrého Vindaloo

- Ocet, česnek a chilli musí být v rovnováze; žádná složka nemá působit odděleně.
- Vepřové marinujte nejméně 2 hodiny, ideálně přes noc.
- Cibuli a rajčata provařte, aby omáčka nebyla syrová ani vodová.
- Maso duste zvolna a omáčku zredukujte až po změknutí.

Když se něco nedaří

- Příliš kyselé: déle provařte a případně přidejte špetku cukru.
- Příliš pálivé: přidejte část rajčatového základu, ne velké množství vody.
- Hořké: koření nebo cibule se připálily; tuto chuť už zcela nespravíte.
- Řídké: duste odkryté a pravidelně míchejte.

Příprava předem

- Maso naložte večer a uchovejte zakryté v lednici.
- Cibuli nakrájejte, koření odměřte a rajčata otevřete ještě před rozehřátím hrnce.
- Rýži propláchněte a začněte vařit během posledních 20 minut dušení.

Bezpečná práce

Syrové maso oddělte od hotových surovin. Marinádu po kontaktu se syrovým masem použijte pouze tehdy, když se následně důkladně provaří.

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.

Kontrola před podáváním

Maso je měkké, omáčka drží na kostkách a kyselost, pálivost i slanost jsou vyvážené. Celý kus vepřového dosahuje nejméně 63 °C a odpočinul alespoň 3 minuty.