

Paneer Makhani

Měkké kostky paneeru v hladké rajčatovo-kešu omáčce. Výsledek stojí na úplném provaření rajčat, rozmixování a přecezení základu a velmi krátkém prohřátí paneeru.

4 porce	20 min příprava	35-40 min vaření	Střední obtížnost
---------	-----------------	------------------	-------------------

Suroviny na 4 porce

Paneer	400 g čerstvého paneeru, nakrájeného na kostky 2,5-3 cm; nesmažit dlouho.
Hladký základ	500 g zralých rajčat nebo 450 ml kvalitního pyré; 40 g kešu; 150 ml horké vody.
Tuk a zjemnění	40 g másla; 1 lžice neutrálního oleje; 80 ml smetany ke šlehání.
Aromatika	15 g zázvoru; 3 stroužky česneku; 1 zelené chilli podle chuti.
Koření	1 lžička římského kmínu; 1 lžička mletého koriandru; 1 lžička sladké papriky nebo jemného chilli; 0,5 lžičky garam masaly; 1 lžička kasuri methi; sůl.

Co dělá makhani omáčku hladkou

Rajčata	Vařit až do úplného změknutí a ztráty syrové kyselosti.
Kešu	Dodají tělo; musí se provařit a rozmixovat bez zrnek.
Síto	Odstraní slupky a hrubé části. Pro domácí rustikální verzi je volitelné.
Máslo a smetana	Přidávají se až po redukci, na mírném ohni.

Paneer pod kontrolou

Studený a pevný	Krátce namočte do teplé osolené vody, potom osušte.
Opékání	Je volitelné. Stačí rychlé zatažení; dlouhé smažení vede ke gumové struktuře.
Prohřátí	V hotové omáčce jen 3-4 minuty. Pak pánev odstavte.

Čtyři kontrolní body

Omáčka	Je hladká, lesklá a pomalu stéká ze lžice.
Kyselost	Rajče je svěží, ale ne syrově ostré.
Paneer	Je prohřátý, měkký a při skusu nepruží jako guma.
Koření	Doplňuje rajče a máslo, nepřekrývá je.

Postup krok za krokem

1. Připravte paneer	Nakrájejte jej na větší kostky. Je-li velmi pevný z chladu, ponořte jej na 10 minut do teplé osolené vody a osušte.
2. Uvařte rajčatovo-kešu základ	Rajčata, kešu, polovinu zázvoru, česnek a 150 ml vody vařte 12-15 minut, až rajčata úplně změkknou.
3. Rozmixujte a přeced'te	Směs rozmixujte dohladka. Pro opravdu sametovou omáčku ji protlačte jemným sítem; slupky a hrubé kousky vyhoďte.
4. Rozvoňte koření v tuku	V pánvi zahřejte olej a polovinu másla. Přidejte kmín, zbytek zázvoru s česnekem, koriandr a papriku. Krátce rozvoňte, nespalte.
5. Omáčku důkladně provařte	Přilijte přecezený základ, osolte a 8-10 minut zvolna redukujte. Syrová rajčatová kyselost musí zmizet.
6. Zjemněte mimo prudký var	Stáhněte oheň, vmíchejte smetanu a zbytek másla. Pokud je omáčka příliš hustá, přidejte po lžících horkou vodu.
7. Paneer jen krátce prohřejte	Přidejte paneer na 3-4 minuty. Odstavte, vmíchejte garam masalu a v dlaních rozdrčenou kasuri methi. Nechte 5 minut odpočinout.

Rychlá náprava

Omáčka je kyselá	Nejdřív ji déle redukujte, pak dolad'te máslem, smetanou a až nakonec špetkou cukru.
Omáčka je zrnitá	Znovu ji rozmixujte s trochou horké vody a protlačte jemným sítem.
Paneer je gumový	Další vaření nepomůže. Vyjměte jej; příště ho jen krátce prohřejte.
Omáčka je příliš hustá	Po lžících vmíchejte horkou vodu. Studená tekutina přeruší jemný var.

Podávání a uchování

Naan nebo roti	Omáčku nechte hustší, aby držela na plackách.
Basmati rýže	Zřed'te ji o pár lžic, aby rýži lehce obalila.
Ohřívání	Omáčku zahřejte pomalu; paneer přidejte až v závěru.