

Kari listy

Praktický průvodce rozpoznáním, temperováním, skladováním a vařením



Rychlá odpověď

Kari listy jsou aromatické listy stromu *Murraya koenigii*. Nejsou to bobkové listy ani směs kari koření. Nejvíce vůně uvolní při krátkém temperování v horkém tuku; potom se přidávají další suroviny, aby se listy nepřepálily.

Forma	Vůně	Použití
Čerstvé	nejvýraznější, citrusově bylinná	tadka, kari, dal, rýže, chutney
Mražené	blízká čerstvým	přidávejte přímo do tuku
Sušené	jemnější a méně svěží	krátce prohřejte, lze lehce podřít

Jak je správně temperovat

Krok	Co udělat	Kontrolní bod
1	Připravte si všechny suroviny předem.	po vložení listů není čas hledat koření
2	Zahřejte 1-2 lžíce oleje na střední teplotu.	tuk je horký, ale nekouří
3	Přidejte hořčičná semínka a nechte je rozpraskat.	pánev částečně zakryjte
4	Vhodte suché kari listy na několik sekund.	prudce syčí a zesílí vůně
5	Hned přidejte další suroviny nebo stáhněte teplotu.	listy nezčernají

Pozor na vodu Čerstvé nebo rozmražené listy před vložení do tuku osušte. Vlhkost způsobí prudké prskání.

Výběr a uchování

Co kontrolovat	Dobré znamení	Varování
Čerstvé listy	sytě zelené, pevné, výrazně voní	slizké, zčernalé nebo zvadlé
Sušené listy	celé, zelenohnědé, po promnutí voní	šedé, bez vůně, vlhké
Obal	dobře uzavřený, čitelné datum	porušený nebo navlhlý

Citronová rýže a řešení chyb



Citronová rýže s kari listy - 4 porce

Surovina	Množství
Uvařená a vychladlá basmati rýže	cca 650 g
Olej	2 lžíce
Hořčičná semínka	1 lžička
Kari listy	10-15 čerstvých nebo 6-10 sušených
Kurkuma	1/2 lžičky
Arašidy	3 lžíce
Citronová šťáva a sůl	podle chuti

Postup

Krok	Co udělat
1	Rýži uvařte, rozprostřete a nechte vychladnout, aby se zrna neslepila.
2	V oleji nechte rozprskat hořčičná semínka. Přidejte osušené kari listy a krátce je prohřejte.
3	Vsypete arašidy a kurkumu; promíchejte jen několik sekund.
4	Přidejte rýži, osolte a důkladně promíchejte.
5	Stáhněte z ohně a citronovou šťávu vmíchejte až nakonec.

Nejčastější chyby

Problém	Příčina	Oprava
Vůně je slabá	listy šly rovnou do tekutiny	příště je krátce prohřejte v tuku
Listy jsou hořké	přepálení nebo příliš vysoká teplota	další surovinu přidejte hned po zavonění
Olej silně prská	mokré listy	listy předem dobře osušte
Rýže je kašovitá	byla teplá a vlhká	použijte vychladlou sypanou rýži

