

Japonské kari kare raisu

Hustá, jemně nasládlá kari omáčka s masem a zeleninou se podává vedle krátkozrnné rýže. Klíčový krok je rozpustit kari roux až po odstavení hrnce, aby nevznikly škrobové hrudky.



Surovina	Množství pro 4 porce
Hovězí kliška nebo kuřecí stehenní maso	500 g
Cibule	2 velké
Mrkev / brambory	2 ks / 500 g
Voda nebo nesolený vývar	800 ml
Japonské kari roux	100-120 g podle obalu
Jablko / česnek / zázvor	1/2 ks / 1 stroužek / 10 g
Japonská krátkozrnná rýže	300 g suché
Neutrální olej	15 ml

Časový plán

0-15 min	15-35 min	35-45 min
rýže, krájení a opékání	dušení masa a zeleniny	rozpuštění roux a zahuštění

Začátek postupu

1. Připravte rýži

Rýži propláchněte, uvařte podle druhu a nechte 10 minut dojít pod pokličkou.

2. Opečte maso

Maso osušte, nakrájejte na kostky a ve dvou dávkách zprudka opečte. Přesuňte je na talíř.

3. Zesklovaťte cibuli

Snižte teplotu a cibuli restujte 8-10 minut do zlatohněda. Nesmí zčernat.

4. Přidejte aromata

Vmíchejte česnek, zázvor a nastrouhané jablko. Stačí 30-60 sekund.

Dokončení postupu

5. Duste základ

Vraťte maso, přidejte mrkev, brambory a vodu. Zvolna vařte 20-30 minut do změknutí.

6. Roux rozpustíte mimo var

Hrnec odstavte. Roux rozdělte na menší kusy a po částech jej úplně rozmíchejte.

7. Omáčku dokončete

Vraťte na mírný oheň a 5-8 minut promíchejte, až kari obalí zadní stranu lžice.

8. Podávejte

Rýži dejte na jednu stranu misky, kari na druhou. Podle chuti přidejte fukujinzuke.



Problém	Náprava
Omáčka je řídká	Povařte ji několik minut bez pokličky; další roux přidávejte jen podle obalu.
Roux tvoří hrudky	Hrnec odstavte a hrudky postupně rozmíchejte metličkou.
Kari je příliš husté	Po malých dávkách vmíchejte horkou vodu.
Chuť je plochá	Doladte špetkou soli nebo trochou sójové omáčky až po úplném rozpuštění roux.

Kontrolní body

Brambory lze snadno propíchnout, ale nerozpadají se. Roux je zcela rozpuštěný. Omáčka při přejetí prstem drží stopu na zadní straně lžice. Rýže je nakypřená a nezůstává ve vodě.