

Rogan Josh

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Vůně, barva a pomalé dušení

Rogan Josh je aromatické kari s hlubokou červenohnědou omáčkou. Výraznou barvu může dodat jemné kašmířské chilli nebo paprika; cílem není maso přehlušit ostrou pálivostí. Domácí a restaurační verze se liší, proto rajče není povinnou podmínkou.

Rozhodovací tabulka

Problém	Náprava
Maso se dusí už při opékání	Osušte je, zvýšte žár a pracujte po menších dávkách.
Koření hořkne	Snižte žár a podlijte lžící vody dříve, než ztmavne.
Jogurt se sráží	Použijte plnotučný, pokojově teplý jogurt a temperujte jej.
Omáčka je vodová	Po změknutí masa ji odkrytou pomalu zredukujte.

Volba masa

- Plece má dost pojiva a při pomalém dušení zůstává šťavnatá.
- Kýta je libovější; hlídejte tekutinu a nepřehánějte prudký var.
- Kostky stejné velikosti změknu přibližně současně.

Barva bez zbytečné pálivosti

Jemné kašmířské chilli nebo sladká paprika obarví omáčku bez přebytku žáru. Rajče lze použít jako domácí variantu, není však podmínkou dobrého Rogan Josh.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 800 g jehněčí plece nebo kýty bez kostí, kostky 3 až 4 cm
- 2 cibule, jemně nakrájené
- 150 g plnotučného bílého jogurtu pokojové teploty
- 3 stroužky česneku a 25 g zázvoru, jemně nasekané
- 3 lžíce ghí nebo neutrálního oleje
- 4 zelené kardamomy, 4 hřebíčky, malý kousek skořice a 1 bobkový list
- 2 lžičky mletého koriandru, 1 lžička římského kmínu, 1 až 2 lžičky jemného kašmírského chilli nebo papriky, 1/2 lžičky kurkumy
- 1 lžička garam masaly
- 300 až 450 ml horké vody nebo nesoleného vývaru
- sůl, čerstvý koriandr a basmati rýže k podávání

Osm kroků

1. Připravte maso - Maso osušte, nakrájejte na stejné kostky a lehce osolte.
2. Opečte po dávkách - V rozpáleném tuku maso opečte dohněda; nepřepĺňujte hrnec a hotové dávky odložte.
3. Změkněte cibuli - Ve stejném hrnci cibuli pomalu opékejte do sytě zlaté barvy.
4. Rozvoňte celé koření - Přidejte kardamom, hřebíček, skořici a bobkový list, jen krátce prohřejte.
5. Přidejte aromatu - Vmíchejte česnek, zázvor a mleté koření. Míchejte krátce a nenechte je zhořknout.
6. Spojte základ - Vraťte maso, podlijte tak, aby nebylo zcela ponořené, a seškrábněte přípečky.
7. Pomalu duste - Přiklopte a velmi mírně vařte 75 až 120 minut podle řezu, až jde maso snadno rozdělit vidličkou.
8. Dokončete omáčku - Jogurt temperujte trochou horké omáčky a vmíchejte na mírném žáru. Přidejte garam masalu a omáčku odkrytou zredukujte do lesku.

Varianta s hotovou pastou

Pasta zkrátí přípravu kořeniciho základu. Řiďte se dávkováním výrobce, ověřte složení a další sůl i koření přidávejte až po ochutnání.

Suroviny s přímými odkazy



AHG Pasta Rogan Josh 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-rogan-josh-50-g>

Drana Garam Masala 500 g

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

Drana Kmín Římský Mletý 20 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-kmin-rimsky-mlety-20-g>

Drana Koriandr Mletý 500 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-koriandr-mlety-500-g>

ESSA Basmati rýže 500 g

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

Jak volit cestu

- Pasta je nejrychlejší varianta; výslednou slanost upravujte opatrně.
- Garam masala patří hlavně na konec, aby si zachovala vůni.
- Římský kmín a koriandr budují základ omáčky, ale nesmějí se připálit.
- Basmati rýže zachytí omáčku a vyváží intenzitu koření.

Servírování a uchování

Kari nechte několik minut odpočinout a podávejte s rýží. Zbytky rychle zchladte, uchovejte zakryté a při ohřevu prohřejte důkladně na mírném žáru; podle potřeby přidejte trochu vody.

Kontrolní seznam

- Maso je opečené po dávkách.
- Koření není připálené.
- Maso snadno povolí vidličce.
- Jogurt byl temperovaný a omáčka nevařila prudce.
- Omáčka je lesklá a netvoří vodovou louži.