Špenátové kari s bramborami

Rozšířený průvodce · přesně 3 strany



Co drží recept pohromadě

Brambory přinášejí sytost a část škrobu, špenát barvu a rostlinnou chuť, kokosové mléko omáčku zjemní. Koření zahřívejte krátce a špenát přidejte až k měkkým bramborám.

Rozhodnutí před vařením

Volba	Výsledek	Úprava
Čerstvý špenát	Svěžejší textura a menší množství vody.	Přidávejte po částech a nechte zavadnout.
Mražený špenát	Rychlá dostupná varianta.	Rozmrazte, vymačkejte a zkraťte závěrečné vaření.
Kokosové mléko	Jemnější a krémovější omáčka.	Přidejte až po změknutí brambor.
Bez kokosového mléka	Lehčí, kořeněnější profil.	Část směsi rozmixujte pro plnější tělo.

Suroviny

Část	Množství	Poznámka
Kari	450 g brambor, 300 g špenátu	Brambory na 2cm kostky; mražený špenát dobře vymačkejte.
Základ	1 cibule, 2 stroužky česneku, 2 cm zázvoru	Nakrájet před zapnutím plotny.
Koření	1 lžička kmínu, 1 lžička koriandru, 1/2 lžičky kurkumy	Na závěr 1/2 lžičky garam masaly podle chuti.
Tekutina	250 ml vody nebo vývaru, 150 ml kokosového mléka	Množství upravte podle hustoty.
Rýže	180 g basmati, voda dle obalu	Po uvaření nechat 10 minut dojít.

Postup krok za krokem



1. Rýži propláchněte a uvařte podle poměru vody na obalu. Po dovaření ji nechte deset minut zakrytou.
2. Brambory nakrájejte na stejné kostky, cibuli najemno a česnek se zázvorem nasekejte.
3. Na oleji nechte cibuli zesklovatět. Přidejte česnek a zázvor a krátce je rozvoňte.
4. Vmíchejte kmín, koriandr a kurkumu. Zahřívejte jen krátce, aby koření nezhořklo.
5. Přidejte brambory a tekutinu. Vařte pod pokličkou do změknutí, obvykle 12 až 15 minut podle velikosti kostek.
6. Vmíchejte špenát a nechte jej zavadnout nebo prohřát. Část směsi můžete krátce rozmixovat pro hladší omáčku.
7. Přilijte kokosové mléko, krátce prohřejte a dolaďte sůl, garam masalu a několik kapek limety.
8. Kari podávejte s načechranou basmati rýží. Zbytek rychle zchlaďte a uložte podle běžných pravidel pro hotové jídlo.

Časová osa

• 0–10 minut: krájení a proplach rýže.

• 10–25 minut: rýže se vaří, základ kari se rozvoní.

• 25–35 minut: změknou brambory a přidá se špenát.

• 35–40 minut: omáčka se doladí a rýže odpočine.

Rýže bez slepení

• Proplachujte ji, dokud voda nebude téměř čirá.

• Použijte množství vody uvedené na obalu konkrétní rýže.

• Po dovaření ji nechte zakrytou dojít a načechrejte vidličkou.

Bezpečné ochutnání

Při úpravě chuti přidávejte vždy jednu složku. Po každé změně omáčku promíchejte a znovu ochutnejte.

Podávání, opravy a produkty



Rychlá diagnostika

Problém	Příčina	Náprava
Tvrdé brambory	Kostky jsou velké nebo je málo tekutiny.	Přilijte trochu horké vody a vařte pod pokličkou.
Řídká omáčka	Špenát pustil vodu.	Vařte několik minut bez pokličky.
Plochá chuť	Chybí sůl, kyselost nebo závěrečné koření.	Upravujte po jedné složce a vždy ochutnejte.
Přehnaně pálivé	Příliš chilli nebo ostrá směs.	Přidejte kokosové mléko a větší objem jídla.

Pět přímých odkazů

Ashoka Špenátové kari s bramborami a rýží na páře 250 g

https://www.tasteofasia.cz/p/ashoka-spenatove-kari-s-bramborami-a-ryzi-na-pare-250g

Ashoka Instantní Saag Aloo 280 g

https://www.tasteofasia.cz/p/ashoka-instantni-saag-aloo-280-g

ESSA Basmati rýže Punjab Pride 2 kg

https://www.tasteofasia.cz/p/essa-basmati-ryze-punjab-pride-2-kg

Chaokoh Kokosové mléko 18 % 250 ml

https://www.tasteofasia.cz/p/kokosove-mleko-chaokoh-18-250-ml

Drana Kari 30 g

https://www.tasteofasia.cz/p/drana-kari-30-g

Rychlá varianta

Hotové špenátové kari s bramborami a rýží ohřejte podle návodu na obalu. Chuť dolaďte až po ohřátí, aby zůstalo zachované původní dochucení výrobku.

Skladování a ohřev

- Hotové kari rychle zchlaďte a uložte v uzavřené nádobě.
- Rýži nenechávejte dlouho při pokojové teplotě.
- Ohřívejte jen porci, kterou sníte, a prohřejte ji rovnoměrně.
- U hotových výrobků dodržte návod a pokyny na obalu.

Zdroj hotového jídla

Taste of Asia: Ashoka Špenátové kari s bramborami a rýží na páře 250 g