Rogan Josh

Rychlý tahák - přesně 2 strany

Čtyři pravidla dobrého výsledku

- Maso osušte a opékejte po dávkách, aby se nedusilo ve vlastní šťávě.
- Cibuli neuspěchejte; její sytá barva tvoří chuťový základ.
- Jogurt temperujte a přidávejte při mírném žáru, jinak se může srazit.
- Mírné chilli dodá barvu a vůni, nikoli nutně vysokou pálivost.

Kdy je maso hotové

Bezpečná teplota celého kusu jehněčího je nejméně 63 °C s tříminutovým odpočinkem. U dušených kostek ale rozhoduje i textura: pokračujte, dokud maso bez odporu nepovolí vidličce.

Rychlá náprava

- Řídká omáčka: odkryjte hrnec a pomalu redukujte.
- Tuhé maso: přidejte trochu horké vody a pokračujte v mírném dušení.
- Sražený jogurt: chuť zůstává použitelná; příště jej temperujte a snižte žár.
- Plochá chuť: dolaďte sůl a garam masalu až na konci.

Před zapnutím sporáku

- Jogurt vyndejte z chladničky s předstihem.
- Maso osušte a koření si odměřte do misek.
- Připravte horkou vodu nebo nesolený vývar na podlévání.

Recept pro 4 porce

Suroviny

- 800 g jehněčí plece nebo kýty bez kosti, 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; nepřeplňujte 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 aromatiku - 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 připečky.
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.

Kontrola před podáváním

Maso je měkké, omáčka lesklá a dostatečně hustá, koření není připálené a jogurt se spojil bez prudkého varu. Podávejte s basmati rýží.