

# Dal Tadka

Krémová čočka dostane svou typickou vůni až díky krátkému temperování koření, česneku a chilli v horkém tuku.

|         |                 |                  |                      |
|---------|-----------------|------------------|----------------------|
| 4 porce | 15 min příprava | 30-50 min vaření | Pálivost podle chuti |
|---------|-----------------|------------------|----------------------|

## Suroviny na 4 porce

|           |                                                                                                                                          |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Luštěniny | 250 g červené čočky nebo 300 g vařené toor dal; 700-850 ml vody podle druhu; 1 lžička soli.                                              |
| Základ    | 2 lžíce oleje nebo ghí; 1 cibule; 3 stroužky česneku; 15 g zázvoru; 250 g rajčat; 0,5 lžičky kurkumy; 0,5 lžičky mletého římského kmínu. |
| Tadka     | 1,5 lžíce ghí nebo oleje; 1 lžička celého římského kmínu; 2 stroužky česneku na plátky; 1 sušené chilli; špetka asafoetidy volitelně.    |
| Dokončení | 0,5-1 lžička garam masaly; chilli podle chuti; citronová šťáva; čerstvý koriandr; basmati rýže nebo placky k podávání.                   |

## Co znamená dal a co tadka

|       |                                                                                       |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Dal   | Luštěnina i hotový pokrm. Základem je měkká, dobře provařená čočka nebo půlený hrách. |
| Tadka | Koření krátce rozvoněné v horkém tuku a nalité na hotový dal těsně před podáváním.    |

## Volba luštěniny

|               |                                                                                            |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Červená čočka | Nejrychlejší domácí varianta; rozvaří se do hladké konzistence za 15-20 minut.             |
| Toor dal      | Klasická výraznější chuť; vyžaduje delší vaření nebo tlakový hrnec.                        |
| Směs dalů     | Spojí krémovost a plnější strukturu. Druhy s různou dobou vaření je vhodné předem namočit. |

## Bezpečně při temperování

Horký tuk může prudce prskat. Koření a náčiní musí být suché, pánvičku nepřehřívajte a tadku lijte na dal směrem od obličeje. Mleté chilli přidávejte až mimo přímý žár, aby nezhořklo.

## Čtyři kontrolní body

|                  |                                                                 |
|------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Luštěnina        | Jde snadno rozmáčknout mezi prsty a nemá tvrdý střed.           |
| Rajčatový základ | Je hustý, lesklý a bez syrové vůně rajčat nebo koření.          |
| Konzistence      | Dal pomalu stéká ze lžíce; po odstavení ještě mírně zhoustne.   |
| Tadka            | Kmín voní a praská, česnek je světle zlatý a chilli není černé. |

## Postup krok za krokem

|                                     |                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Čočku propláchněte</b>        | Proplachujte, dokud voda není téměř čirá. Červená čočka změkne za 15-20 minut, toor dal obvykle potřebuje 30-40 minut nebo tlakový hrnec.             |
| <b>2. Uvařte ji úplně doměkka</b>   | Vařte s kurkumou ve vodě. Dal má být měkký a krémový, nikoli s tvrdým středem. Vodu přidávejte postupně.                                              |
| <b>3. Připravte základ</b>          | Na oleji opečte cibuli dozlatova. Přidejte zázvor a část česneku, potom rajčata, mletý kmín a sůl. Vařte, až rajčata zhoustnou a ztratí syrovou vůni. |
| <b>4. Spojte a dolad'te hustotu</b> | Vmíchejte uvařenou čočku. Povařte 5-10 minut; správný dal pomalu stéká ze lžice. Před tadbou jej ochutnejte se solí.                                  |
| <b>5. Připravte si vše k tadce</b>  | Celý kmín, česnek a chilli mějte odměřené u pánvičky. Suroviny musí být suché, aby horký tuk prudce neprskal.                                         |
| <b>6. Rozvoňte tuk</b>              | V malé pánvi zahřejte ghí. Přidejte celý kmín, po několika sekundách česnek a sušené chilli. Jakmile je česnek světle zlatý, stáhněte pánev z ohně.   |
| <b>7. Nalijte tadbku na dal</b>     | Horkou tadbku lijte od sebe, krátce přiklopte a nechte aroma spojit. Dokončete garam masalou, citronem a koriandrem.                                  |

### Rychlá náprava

|                            |                                                                                        |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dal je příliš hustý</b> | Vmíchejte po lžících horkou vodu a znovu ochutnejte se solí.                           |
| <b>Dal je řídký</b>        | Vařte odkryté nebo část luštěnin rozmačkejte. Mouka není potřeba.                      |
| <b>Tadka je hořká</b>      | Koření nebo česnek se spálily. Připravte malou novou dávku; hořkost se špatně zakrývá. |
| <b>Chuť je plochá</b>      | Nejprve dolad'te sůl a citron, potom garam masalu nebo chilli.                         |

### Celý a mletý římský kmín

Celý kmín v tadce praská, rozvoní tuk a přidá texturu. Mletý kmín patří spíš do rajčatového základu; v rozpáleném tuku se snadno spálí, a proto není přímou náhradou.

### Podávání a příprava předem

|                        |                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Basmati rýže</b>    | Nechte dal o něco řidší, aby rýži dobře obalil.                    |
| <b>Roti nebo naan</b>  | Hustší dal se snadno nabírá plackou.                               |
| <b>Příprava předem</b> | Dal uvařte dopředu, ale čerstvou tadbku připravte až při ohřívání. |