

Tandoori tikka

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Čtyři podmínky šťavnaté tikky

- Použijte hustý jogurt a maso před marinováním osušte.
- Kousky krájejte stejně velké, aby se propekly současně.
- Troubu nebo gril rozpalte předem; pomalé pečení maso vysušuje.
- Bezpečnost kontrolujte teploměrem, nikoli barvou povrchu.

Nejčastější chyby

- Marináda stéká: jogurt je řídký nebo maso mokré.
- Povrch bledne: špízy jsou příliš nízko nebo je trouba málo rozpálená.
- Kuře se dusí: kousky se dotýkají a šťáva nemá kam odtéct.
- Maso je suché: bylo malé, přepečené nebo zůstalo dlouho pod grilem.

Před pečením

- Bambusové špejle namočte; kovové není třeba.
- Syrovou marinádu po kontaktu s kuřetem znovu nepoužívejte.
- Přílohy připravte před spuštěním horního grilu.

Jak vytvořit silný žár

- V troubě použijte rozpálenou mřížku a horní gril až na závěr.
- Na venkovním grilu opékejte přímo nad žárem a špízy pravidelně otáčejte.
- Na pánvi pracujte po dávkách, aby se maso nezačalo dusit ve vlastní šťávě.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 700 g kuřecích stehen bez kosti, kostky 3 až 4 cm
- 180 g hustého bílého jogurtu
- 1 lžíce citronové šťávy
- 1 lžíce neutrálního oleje
- 1 lžíce česnekovo-zázvorové pasty
- 2 lžičky tandoori masaly
- 1 lžička mletého římského kmínu
- 1 lžička mletého koriandru
- 1 lžička sladké papriky nebo kašmírského chilli
- 1/2 lžičky garam masaly a 3/4 lžičky soli
- červená cibule, citron a koriandrové chutney k podávání

Osm kroků

1. Osušte maso - Kuře nakrájejte na stejně velké kusy a důkladně osušte.
2. Připravte marinádu - Jogurt promíchejte s citronem, olejem, pastou, kořením a solí.
3. Obalte kuře - Marináda má vytvořit silnou vrstvu, ale nesmí z masa stékat.
4. Nechte odležet - Zakryté kuře marinujte v lednici nejméně 2 hodiny, nejlépe 6 až 12 hodin.
5. Předehřejte troubu - Rozpalte troubu na 240 °C nebo nejvyšší dostupnou teplotu a připravte horní gril.
6. Napíchněte špízy - Mezi kousky nechte malé mezery a špízy položte nad plech na mřížku.
7. Prudce upečte - Pečte 12 až 16 minut a jednou otočte. Nakonec krátce dobarvěte pod grilem.
8. Zkontrolujte a podávejte - Největší kus musí dosáhnout 74 °C. Nechte 3 minuty odpočinout.

Kontrola před podáváním

Kuře dosáhlo nejméně 74 °C, povrch má tmavší opečené hrany, marináda drží na mase a uvnitř nezůstala syrová místa.

Přílohy

Podávejte s basmati rýží nebo plackou, červenou cibulí, citronem a zeleným chutney. Svěží příloha vyváží kořeněný a opečený povrch masa.