

# Jak vybrat formu a správně dávkovat



## Kyselost není u každé formy stejná

Lisovaná dužina se nejprve namáčí a cedí, pasta jde rovnou do jídla a hotová omáčka už obsahuje další dochucovadla. Vždy začněte menší dávkou.

### Dužina

Namočte ji do teplé vody, promněte a přecedte semena i vlákna.

### Pasta

Je nejrychlejší základ. Koncentraci ověřte na etiketě a ochutnáním.

### Hotová omáčka

Použijte ji jako samostatnou variantu, ne jako čistý tamarind.

## Čtyři jistoty

### 1 Přidávejte postupně

Tamarind snadno přehluší ostatní chutě, proto dávkujte po lžičkách.

### 2 Kyselost vyvažte

Pomáhá palmový cukr, sůl nebo rybí omáčka podle typu jídla.

### 3 Výluh přecedte

Odstraňte semena a tvrdá vlákna, aby omáčka zůstala hladká.

### 4 Ochutnejte po provaření

Teplo chuť spojí a redukce kyselost i slanost zesílí.

# Pět podob tamarindu a jeho použití



## Přímé odkazy

1

Thai Dancer tamarind 400 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

2

Thai Dancer tamarindová pasta 250 ml

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

3

Lobo tamarindová omáčka 270 ml

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

4

Lotus palmový cukr 1 kg

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

5

Maepranom směs na Pad Thai 300 ml

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

### Tři různé kategorie

Dužina, čistá pasta a hotová omáčka nejsou zaměnitelné ve stejném poměru. Vždy čtěte etiketu.

### Pad Thai jako hotové použití

Kořenící směs je pohodlná alternativa pro konkrétní jídlo, ne univerzální čistý tamarind.

# Tamarindová omáčka k namáčení



## Suroviny

- 3 lžíce tamarindového výluhu
- 2 lžíce palmového cukru
- 1 lžíce rybí omáčky
- 3 lžíce vody
- 1 malá chilli paprička
- 1 šalotka
- koriandr podle chuti
- závitky nebo zelenina k podávání

## Postup

### 1 Připravte základ

Použijte hladký výluh z dužiny nebo čistou tamarindovou pastu zředěnou vodou.

### 2 Rozpusťte cukr

Tamarind, vodu a palmový cukr mírně zahřívejte, dokud se cukr nerozpustí.

### 3 Dolad'te slanost

Přidejte rybí omáčku po částech a vždy ochutnejte.

### 4 Krátce redukujte

Vařte jen do lehce sirupovité konzistence. Po zchladnutí omáčka zhoustne.

### 5 Dokončete

Přidejte chilli, šalotku a koriandr. Podávejte k závitkům nebo zelenině.