

Indian Biryani

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Biryani není rýže promíchaná s omáčkou

Charakter vytvářejí tři samostatné fáze: aromatický kuřecí základ, částečně uvařená rýže a vrstvení zakončené dum vařením v uzavřeném hrnci.

Rozhodovací tabulka

Situace	Co udělat
Rýže je po slití měkká	Zkraťte předvaření; dum už změkklé zrno nezachrání.
Kuřecí základ je řídký	Před vrstvením jej odkrytý zredukujte.
Nemáte šafrán	Použijte jen teplé mléko a kurkumu nezvyšujte.
Hrncetěsní	Zakryjte jej pečicím papírem a pevně přiklopte.
Dno se připalovalo	Pod hrncet vložte těžkou pánev a snižte žár.

Časový plán

- 0-30 minut: marinování, namáčení rýže a krájení.
- 30-45 minut: smažení cibule a vaření kuřecího základu.
- 45-55 minut: předvaření a slití rýže.
- 55-80 minut: vrstvení a dum.
- 80-90 minut: odpočinek bez otevírání hrnce.

Správný výsledek

Zrna jsou dlouhá a oddělená, část bílá a část šafránově zlatá. Kuře je měkké, koření voňavé a na dně není přebytečná tekutina.

Pořadí vrstev

- Kuřecí základ ponechte dole.
- Rýži rozložte volně bez stlačování.
- Nakonec přidejte cibuli, bylinky a šafránové mléko.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 350 g basmati rýže
- 700 g kuřecích stehen bez kosti
- 200 g bílého jogurtu
- 2 velké cibule
- 3 stroužky česneku
- 20 g zázvoru
- 1-2 zelené chilli papričky
- 2 lžíce biryani pasty nebo směsi koření
- 1 lžička kurkumy
- 1 lžička garam masaly
- 4 zelené kardamomy
- 4 hřebíčky
- 1 menší skořice
- 2 bobkové listy
- 3 lžíce ghí nebo oleje
- hrst máty a koriandru
- špetka šafránu ve 3 lžících teplého mléka
- sůl, citron a raita k podávání

Osm kroků

1. Propláchněte a namočte rýži - Rýži proplachujte do téměř čiré vody a namočte ji na 30 minut.
2. Marinujte kuře - Kuře promíchejte s jogurtem, česnekem, zázvorem, chilli, biryani pastou a kurkumou; nechte nejméně 30 minut.
3. Umažte cibuli - Cibuli opékejte v ghí po dávkách dozlatova. Polovinu odložte na vrstvení.
4. Uvařte kuřecí základ - K cibuli přidejte celé koření a marinované kuře. Vařte, až je maso téměř měkké a omáčka hustá.
5. Předvařte rýži - Rýži vařte v osolené vodě s bobkovým listem jen do 70-75 % měkkosti a ihned slijte.
6. Vrstvěte - Na kuře rozložte rýži, odloženou cibuli, bylinky a šafránové mléko. Rýži nemačkejte.
7. Dokončete na dum - Hrnci těsně zakryjte a zahřívejte 5 minut středně, potom 20 minut velmi mírně.
8. Nechte odpočinout - Odstavte na 10 minut. Biryani načechejte od kraje širokou lžící a podávejte s raitou.

Kontrola před otevřením

Po vypnutí nechte hrnci 10 minut zavřený. Pára dokončí zrno a tuk se rovnoměrně rozloží; předčasné promíchání rýži láme.

Pět přímých produktových odkazů



AHG Pasta na rýži Indian Biryani 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-na-ryzi-indian-biryani-50-g>

ESSA Basmati rýže 1 kg

<https://www.tasteofasia.cz/p/basmati-ryze-essa-1-kg>

Drana Garam Masala 500 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-garam-masala-500-g>

Drana Hřebíček Celý 12 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-hrebicek-cely-12-g>

Drana Skořice Celá 3 ks

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-skorice-cela-3-ks>

Nejčastější chyby

- Kašovitá rýže: byla předvařená příliš dlouho nebo se po slití nechala v horké vodě.
- Vodnaté dno: kuřecí základ nebyl před vrstvením zredukovaný.
- Tvrdá rýže: byla předvařená málo nebo z hrnce unikala pára.
- Hořká cibule: opékala se příliš tmavě; zastavte už u sytě zlaté barvy.
- Rozlámaná zrna: hotové biryani bylo prudce promíchané místo jemného načechrání.

Podávání a obměny

- Raita a citron vyvažují koření; čerstvé bylinky vracejí svěžest.
- Kuřecí stehna jsou šťavnatější než prsa a snášejí delší dum.
- Pro méně pálivou verzi uberte zelené chilli, ne celé aromatické koření.

Kontrolní seznam před servírováním

- Hrnec po dum vaření odpočíval zavřený 10 minut.
- Rýže se načechrává od kraje a nepromíchává silou.
- Raita, citron a bylinky jsou připravené zvlášť.
- Zbytky se nenechávají dlouho stát při pokojové teplotě.