

Punjabi Choley

Husté severoindické cizrnové kari s cibulovo-rajčatovou masalou, hřejivým kořením a svěží kyselou tečkou.

4 porce	20 min příprava	55-110 min vaření	+ 8-12 h namáčení
---------	-----------------	-------------------	-------------------

Suroviny na 4 porce

Cizrna	250 g suché bílé cizrny, namočené 8-12 hodin; nebo 2 konzervy, celkem asi 480 g po slití.
Základ omáčky	2 lžíce oleje; 200 g cibule; 15 g čerstvého zázvoru; 3 stroužky česneku; 300 g rajčat; 250-400 ml vody; sůl.
Koření	1 lžička mletého římského kmínu; 2 lžičky mletého koriandru; 0,5 lžičky kurkumy; 0,25-0,5 lžičky chilli; 1 lžička garam masaly; 1 lžička amchuru nebo 1 lžíce citronové šťávy.
Dokončení	0,5 lžičky černé soli volitelně; zázvor na nudličky; čerstvý koriandr; citron; cibule; bhatura, kulcha, roti nebo rýže k podávání.

Nejdůležitější kontrolní bod

Cizrna musí být měkká ještě před spojením s omáčkou. Rajčatový základ má být hustý a bez syrové vůně. Několik rozmačkaných cizrnových kuliček pak omáčku přirozeně spojí.

Suchá, nebo konzervovaná cizrna?

Suchá	Nejplnější chuť a kontrola textury. Vyžaduje namáčení a delší vaření.
Konzervovaná	Rychlejší varianta. Dobře ji propláchněte a v omáčce provařte alespoň 15 minut.

Kyselá složka není totéž co pálivost

Amchur nebo anardana dávají chole typickou ovocnou kyselost. Citron je dostupná náhrada, ale působí čerstvěji a jednodušeji. Chilli dávkuje odděleně - přidání kyselosti často zvýrazní chuť bez nutnosti dalšího chilli.

Jak poznat správnou konzistenci

Na lžici	Omáčka drží na cizrně a pomalu stéká; na dně nezůstává řídká voda.
Při míchání	Vařečka na okamžik odkryje dno hrnce, ale omáčka se znovu spojí.
Po odstavení	Chole ještě mírně zhoustne. Pokud je už v hrnci suché, přidejte několik lžic horké vody.

Postup krok za krokem

1. Uvařte cizrnu doměkka	Namočenou suchou cizrnu slijte, zalijte čerstvou vodou a uvařte, až jde snadno rozmáčknout mezi prsty. V tlakovém hrnci počítejte přibližně 20-25 minut po dosažení tlaku; v běžném hrnci zhruba 60-90 minut. Konzervovanou cizrnu jen slijte a propláchněte.
2. Opečte cibuli	Na oleji opečte cibuli 8-10 minut do sytě zlaté barvy. Bledá cibule dá omáčce nevýrazný základ, spálená bude hořká.
3. Přidejte zázvor a česnek	Vmíchejte najemno nasekaný zázvor a česnek. Míchejte asi 1 minutu, jen dokud nezmizí syrová vůně.
4. Provařte rajčata a koření	Přidejte rajčata, kmín, koriandr, kurkumu, chilli a sůl. Vařte 8-12 minut, až základ zhoustne, ztratí syrovou vůni a na okrajích se ukáže olej.
5. Spojte s cizrnou	Přidejte cizrnu a 250 ml vody. Vařte odkryté 15-20 minut. U konzervované cizrny začněte s menším množstvím vody.
6. Část cizrny rozmačkejte	Rozmáčknete 2-3 lžíce cizrny o stěnu hrnce a vraťte je do omáčky. Omáčka přirozeně zhoustne bez mouky nebo smetany.
7. Dokyselte a dokončete	Vmíchejte garam masalu a amchur. Pokud používáte citron, přidejte jej až po odstavení. Ochutnejte se solí; podávejte se zázvorem, koriandrem a cibulí.

Rychlá náprava

Tvrdá cizrna	Vařte ji dál samostatně nebo v omáčce; samotné delší odstátí ji nezměkčí.
Řídká omáčka	Vařte odkryté a rozmačkejte několik lžic cizrny. Nepřidávejte mouku.
Plochá chuť	Dolaďte sůl a kyselost, až potom přidávejte další koření nebo chilli.
Hořkost	Často ji způsobí spálená cibule, česnek nebo mleté koření; zakryjte ji jen obtížně.

Podávání a příprava předem

Punjabi Choley podávejte s bhaturou nebo kulchou, případně s roti či rýží. Kari lze uvařit den předem: po odležení obvykle zhoustne, proto je při ohřevu uvolněte trochou vody. Citron, čerstvý koriandr, cibuli a zázvor přidejte až na talíř.

Co zvolit k podávání

Bhatura	Měkká smažená placka; nejbohatší a nejtradičnější kombinace chole bhature.
Kulcha nebo roti	Dobře se trhá a nabírá hustá omáčka; lehčí volba závisí na typu placky.
Basmati rýže	Praktická domácí příloha. Chole nechte o něco řidší, aby obalilo rýži.
Svěží doplněk	Cibule, citron a bylinky vyvažují hutnost. Přidávejte je až na talíř.

Suroviny podle role

Pět položek řeší pět odlišných potřeb. Aktuální dostupnost, složení a alergenů vždy ověřte na produktové stránce a etiketě konkrétního balení.

Ashoka Instantní Punjabi Choley 280 g	Rychlá hotová alternativa k domácímu receptu.	Otevřít produkt
Drana Kmín Římský Mletý 20 g	Zemité spodní vrstva kořeněného základu.	Otevřít produkt
Drana Koriandr 15 g	Plnost a citrusově kořeněný tón rajčatové masaly.	Otevřít produkt
Drana Garam Masala 500 g	Aromatické dokončení přidané až ke konci.	Otevřít produkt
Drana Chilli Mleté 25 g	Samostatné nastavení pálivosti bez změny ostatního koření.	Otevřít produkt

Co tvoří chuť Punjabi Choley

Vrstva	Úloha	Kdy ji přidat
Cibule, zázvor, česnek	Sladkost, hloubka a aroma základu.	Před rajčaty; cibuli opéct dozlatova.
Kmín a koriandr	Zemitost a plnost masaly.	S rajčaty, aby se krátce provařily.
Garam masala	Těkávé závěrečné aroma.	Ke konci vaření.
Amchur, anardana, citron	Kyselost, která vyváží cizrnu a rajčata.	Prášky krátce před koncem; citron po odstavení.

Časový plán

Večer předem	Namočte cizrnu. Odvažte mleté koření a nakrájejte cibuli až před vařením.
Před vařením	Uvařte cizrnu úplně doměkka a uchovejte část tekutiny pro omáčku.
30 minut před jídlem	Dokončete masalu, spojte ji s cizrnou a nechte kari zhoustnout odkryté.
Při servírování	Přidejte citron, zázvor, cibuli a koriandr; pečivo nebo rýži podávejte zvlášť.

Chole, chana masala a Pindi chole

Chole je v pandžábském prostředí běžné označení cizrny i hotového kari; chana masala je širší název pro kořeněné cizrnové jídlo. Pindi chole bývá sušší, tmavší a výrazněji postavené na koření. Názvy se v praxi překrývají, proto je spolehlivější sledovat popis konzistence a použitých kyselých složek než jen název receptu.