

Thajské žluté kari

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Co přesně vaříte

Gaeng garee je thajské kokosové kari s kurkumou a sušeným kořením. Typická domácí podoba spojuje kuřecí maso, brambory a cibuli. Pasta se nejprve rozvoní v koncentrované části kokosového mléka, potom se přidá maso a zbytek tekutiny.

Rozhodovací tabulka

Situace	Správná volba
Rychlá večeře	Jedno 50g balení pasty pro čtyři porce a vykostěná kuřecí stehna.
Vaření častěji	Větší balení pasty; vždy dávkujte podle etikety a síly výrobku.
Vegetariánská verze	Pasta bez krevet, tofu, zeleninový vývar a sójová omáčka místo rybí.
Jemnější výsledek	Plnotučné kokosové mléko a méně pasty; chuť doladíte až po provaření.

Technika bez rozpadlých brambor

- Volte lojovité brambory a krájejte je na stejné kostky.
- Vařte je klidným varem a nemíchejte agresivně.
- Před podáváním nechte kari pět minut odpočinout.

Gaeng garee vs. gaeng lueang

Gaeng garee staví na kokosovém mléce a teplém koření. Gaeng lueang je bez kokosu, výrazně kyselé a ostré. Podobná barva proto neznamená zaměnitelnou pastu.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 600 g vykostěných kuřecích stehen, větší kusy
- 500 ml plnotučného kokosového mléka
- 50 g žluté kari pasty Nam Prik Kaeng
- 350 ml vody
- 350 g lojovitých brambor, kostky 3 cm
- 1 střední cibule, širší proužky
- 1-2 lžíce rybí omáčky
- 1 lžíce palmového nebo třtinového cukru
- 1-2 lžíce tamarindové pasty
- 1 lžíce neutrálního oleje podle potřeby
- jasmínová rýže a smažená šalotka k podávání

Osm kroků

1. Připravte suroviny - Brambory nakrájejte stejně velké, cibuli na širší proužky a kuře na větší kusy.
2. Zahustěte kokosový základ - Část kokosového mléka mírně vařte, až zhoustne; oddělení tuku není podmínkou.
3. Rozvoňte pastu - Vmíchejte žlutou kari pastu a 2-3 minuty ji opékejte bez připálení.
4. Vložte kuře - Přidejte kuřecí stehna, obalte je základem a krátce zatáhněte.
5. Přidejte tekutinu - Vmíchejte zbytek kokosového mléka a vodu; udržujte pouze klidný var.
6. Uvařte brambory a cibuli - Přidejte je až po částečném změknutí masa a vařte do měkka, ne do rozpadu.
7. Vyvažte omáčku - Doladte rybí omáčkou, cukrem a tamarindem: slaná, jemně sladká a lehce nakyslá.
8. Nechte odpočinout - Odstavte na 5 minut a podávejte s jasmínovou rýží a smaženou šalotkou.

Proč se pasta opéká

Krátké opečení v husté části kokosového mléka rozvine vůni koření. Pokud se tuk z konkrétního mléka neoddělí, pokračujte po zhoustnutí; není potřeba směs převařit.

Podávání a příprava předem

- Jasmínovou rýži uvařte tak, aby byla hotová současně s kari.
- Smaženou šalotku přidejte až na talíři, zůstane křupavá.
- Kari lze uvařit předem; při ohřevu použijte nízkou teplotu.

Suroviny s přímými odkazy



AHG Pasta na Thajské žluté kari Nam Prik Kaeng 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-na-thajske-zlute-kari-nam-prik-kaeng-50-g>

Chaokoh Kokosové mléko 18% 250 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/kokosove-mleko-chaokoh-18-250-ml>

Thai Dancer Tamarindová pasta 250 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/tamarindova-pasta-thai-dancer-250-g>

Mae Ploy Žlutá kari pasta vegetariánská 400 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/zluta-kari-pasta-vegetarianska-mae-ploy-400-g>

Golden Phoenix Thajská jasmínová rýže Hom Mali 5 kg

<https://www.tasteofasia.cz/p/golden-phoenix-thajska-jasminova-ryze-hom-mali-5-kg>

Jak produkty zapojit

- Pasta určuje základní kořeněný profil.
- Kokosové mléko vytváří plnou omáčku.
- Tamarind přidá kontrolovanou kyselost.
- Vegetariánská pasta pomůže při bezmasé variantě.
- Jasmínová rýže zachytí omáčku a doplní porci.

Kontrolní seznam

- Na obalu není uvedeno yellow sour curry.
- Pasta je rozvoněná, ne spálená.
- Kuře je propečené a zůstalo šťavnaté.
- Brambory jsou měkké, ale drží tvar.
- Omáčka je vyvážená rybí omáčkou, cukrem a tamarindem.

Výběr a skladování pasty

Malé balení se hodí na jednu várku; velké pro pravidelné vaření. Po otevření postupujte podle etikety, používejte čistou lžici a sledujte doporučenou dobu spotřeby.