Panang kari

Rozšířený průvodce · přesně 3 strany



Husté kari, které maso skutečně obalí

Panang patří mezi bohatší thajská kari. Oproti řidším druhům pracuje s menším množstvím tekutiny, výraznou kari pastou, kokosovou složkou, limetovými listy a jemnou arašídovou linkou.

Rozhodovací tabulka

Situace	Co udělat
Omáčka je řídká	Vařte bez pokličky na mírném ohni a sledujte kuře.
Omáčka je příliš hustá	Přidejte kokosové mléko po lžících.
Kari je příliš pálivé	Přidejte kokosové mléko; cukr pálivost jen maskuje.
Chuť je plochá	Dolaďte rybí omáčku, cukr a limetové listy odděleně.
Omáčka je mastná	Snižte teplotu a vmíchejte trochu kokosového mléka.

Časová osa

• 0–10 minut: krájení kuřete a příprava dochucovadel.

• 10–15 minut: zahuštění kokosové složky a rozvonění pasty.

• 15–25 minut: vaření kuřete a postupné přidání kokosového mléka.

• 25–30 minut: dochucení, kontrola teploty a finální zahuštění.

• 30–35 minut: bazalka, ozdoba a okamžité podávání.

Co určuje chuť

Základní sestava v odborném materiálu Kasetsart University spojuje kokosové mléko, Panang pastu, palmový cukr, rybí omáčku, limetové listy a chilli. Domácí verze přidává jemně mleté pražené arašídy pro typický plnější profil.

Bezpečnost

Syrové kuře držte odděleně a největší kus prohřejte nejméně na 74 °C.

Recept pro 4 porce



Suroviny

• 600 g kuřecích stehenních řízků na tenké plátky

• 400 ml plnotučného kokosového mléka

• 50 g Panang kari pasty

• 1–2 lžíce rybí omáčky

• 1–2 lžíce palmového cukru

• 3 makrutové limetové listy

• 2 lžíce jemně mletých pražených arašídů

• 1 lžíce neutrálního oleje podle potřeby

• thajská bazalka a červené chilli

• jasmínová rýže k podávání

Osm kroků

1. Připravte suroviny — Kuře nakrájejte napříč vlákny na tenké plátky. Limetové listy zbavte středové žilky a nakrájejte na jemné proužky.

2. Oddělte kokosovou smetanu — Z vrchu kokosového mléka odeberte hustou část a zahřívejte ji v široké pánvi, až zhoustne.

3. Rozvoňte pastu — Vmíchejte Panang pastu a 2 až 3 minuty ji opékejte na mírném ohni. Při vysychání přidejte lžíci kokosového mléka.

4. Přidejte kuře — Vložte kuře a míchejte, dokud se každý plátek obalí kari základem a povrch masa zbělá.

5. Vytvořte hustou omáčku — Přilijte zbytek kokosového mléka po částech. Kari jen mírně probublává, aby zůstalo hladké a zhoustlo.

6. Vyvažte chuť — Přidejte rybí omáčku, palmový cukr, arašídy a část limetových listů. Dochucujte postupně.

7. Dovařte bezpečně — Kuře provařte do nejméně 74 °C v nejsilnější části. Omáčka má maso obalovat, ne připomínat polévku.

8. Dokončete a podávejte — Odstavte, přidejte bazalku a ozdobte limetovými listy a chilli. Podávejte ihned s jasmínovou rýží.

Kontrola výsledku

Omáčka je lesklá a dostatečně hustá, aby držela na kuřeti. Pasta voní, ale není hořká. Kuře je šťavnaté a bezpečně propečené. Limetové listy a bazalka zůstávají svěží.

Tři hranice chuti

• Rybí omáčka zvyšuje slanost a umami.

• Palmový cukr zakulatí pálivost, nemá z kari udělat sladký pokrm.

• Kokosové mléko nese koření a upravuje hustotu.

Co lze připravit předem

• Kuře lze nakrájet a zakryté uložit v chladu.

• Limetové listy a chilli krájejte těsně před dokončením.

• Hotové kari ohřívejte zvolna a případně upravte hustotu kokosovým mlékem.

Pět přímých produktových odkazů



Lobo Panang kari pasta 50 g

https://www.tasteofasia.cz/p/panang-kari-pasta-50-g

Mae Ploy Panang kari pasta 400 g

https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-kari-panang-mae-ploy-400-g

Chaokoh Kokosové mléko 18% 500 ml

https://www.tasteofasia.cz/p/kokosove-mleko-chaokoh-18-500-ml

Tiparos Rybí omáčka 300 ml

https://www.tasteofasia.cz/p/tiparos-rybi-omacka-300-ml

Lotus Palmový cukr 1 kg

https://www.tasteofasia.cz/p/lotus-palmovy-cukr-1-kg

Nejčastější chyby

• Pasta se vložila do velkého množství tekutiny a nerozvoněla se.

• Kokosové mléko se přidalo celé najednou.

• Omáčka se prudce vařila a kuře vyschlo.

• Arašídů bylo tolik, že zakryly kari a limetové listy.

• Bazalka se dlouho vařila místo vmíchání po odstavení.

Kontrolní seznam

• Kari pasta je rozvoněná bez připálení.

• Omáčka maso obaluje a není vodová.

• Kuře má ověřenou vnitřní teplotu.

• Slanost a sladkost se upravovaly postupně.

• Čerstvé bylinky byly přidány na závěr.

Spolehlivé zdroje

Kasetsart University: Thai Cuisine to Global

USDA FSIS: bezpečná teplota drůbeže